

Küche Aktiv

DAS MAGAZIN - ALLES FÜR DIE FREUDE AM KOCHEN.



AUF GÄSTE FREUEN

Gastfreundschaft als Lebensstil
ab Seite 008

BAUKASTEN KÜCHE

Die 5 Küchensäulen
ab Seite 030

DER WEG ZUR PERFEKTEN KÜCHE

Von der Idee zur Planung
ab Seite 104



DAS LEBENDIGE

Herz

JEDES

Zuhause:

UNSERE KÜCHE.



Herzlich willkommen bei

Küche Aktiv

Maurice Gottwald

Gottwald der Wohnfuchs

www.wohnfuchs.com

„Hauptsache eine Küche. Wie ist mir egal!“, hat noch niemand gesagt. Tatsache ist, dass 96 % derjenigen, die ein Haus bauen, eine neue Wohnung beziehen oder sich aus anderen Gründen für eine Küche interessieren, dieses Projekt ernster nehmen als sonstige Themen des neuen Zuhauses. Die Küche ist einfach das Herzstück jedes Zuhauses. Warum dies so ist, liegt auf der Hand. Dass wir hier unsere

lebenswichtige Nahrung zubereiten, ist selbstverständlich. Eine Küche hat aber auch viel mit Lebensglück zu tun. Hier tauschen wir uns aus. Hier erholen wir uns von unserem Alltag. Hier entdeckt der ein oder andere sein Hobby: das Kochen und Ausprobieren. Wir wollen Ihnen auf den folgenden Seiten Inspirationen geben, was Ihre Küche für Sie sein kann. Was es für Möglichkeiten gibt. Und wie wir Ihnen

von der Küchenplanung bis zur Montage und letztendlich zur Nutzung zur Seite stehen können. Dafür haben wir viele Themen für Sie vorbereitet. Vom Gesellschaftsmittelpunkt Küche zum Baukasten Küche (was sind die großen 5 Elemente der Küche) bis zur Küchenstory verschiedener Menschen, die ihre Küche so oder so nutzen. Haben Sie viel Freude beim Lesen und Entdecken.



Foto: © iStock / bernarbodo

Küche Aktiv

MAGAZIN INHALTE

1

Gastfreundschaft

6 Gastgeber Tipps	S. 010
Die perfekte Einladung	S. 014
Der gedeckte Tisch	S. 018
Kindersicherheit	S. 020
Die Kücheninsel	S. 022
Liebe zur Küchendeko	S. 024
Es muss nicht immer Menü sein	S. 026
Die offene Wohnküche	S. 028

2

Baukasten-Küche

5 Küchen Säulen	S. 030
Alles über Oberschränke	S. 034
Ergonomie	S. 036
Front ist nicht gleich Front	S. 038
Erfolgs-Story: Resopal	S. 040
Holz-Nachbildung	S. 042
E-Geräte für die Küche	S. 044
Stauraum mit IQ	S. 048
Der wichtige Wasserplatz	S. 050
Industrial-Style: Betonküche	S. 054
Der Hauswirtschaftsraum	S. 056

3

Kochen ist nachhaltig

Genuss mit Herz und Verstand	S. 058
Kurztrip in den Kräutergarten	S. 060
Buchtipp: Hello Nature	S. 064
Die perfekte Maßarbeit	S. 066
Nachhaltigkeit in der Küche	S. 068
Bio-Brauerei Lammsbräu	S. 072
Richtige Mülltrennung	S. 074
Tee - heiß geliebt	S. 076
Garen, gesund kochen	S. 078
Superfood aus der Heimat	S. 080
Reste-Rezepte	S. 082

4

So kocht Deutschland

Chefkoch und Küche Aktiv	S. 088
Ein Phänomen namens Bowl	S. 090
Kochen für die Familie	S. 092
Hobby-Gourmetkoch	S. 094
Vegetarische Küche	S. 098
Smart Cook mit Hightech	S. 100

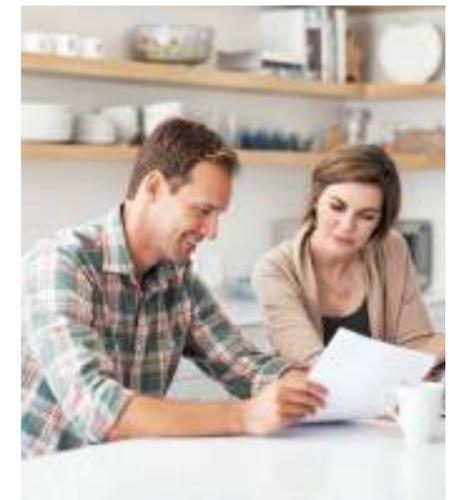
5

Die perfekte Küche

Die Idee zur Küchenplanung	S. 104
Küche wird geboren	S. 106
Der Montage-Tag	S. 108
Die Idee wurde wahr	S. 110
Ihre Küche ist aktiv	S. 112
Checkliste für den Küchenkauf	S. 118
Impressum	S. 119

Küche Aktiv - Extra

Wir sind Küche Aktiv	S. 006
Küche Aktiv 12 Punkte Service	S. 116



WIR SIND Küche Aktiv

Küche Aktiv
ICH KOCHER VOR FREUDE!

MEHR
ALS
50x
IN
DEUTSCH-
LAND

Die vertrauensvolle Marke wenn es um Küche geht.
Sicherheit von A bis Z. Von Planung bis Montage und danach!

Über 50 besonders kompetente Küchenhändler haben sich unter der Marke Küche Aktiv zusammengeschlossen. Seit mehr als 30 Jahren garantiert diese Marke für Sie das Wichtigste, was es beim Küchenkauf gibt: Sicherheit, Professionalität und persönliche Betreuung.

Wir wissen: Eine Küche kauft man nicht mal eben so. Eine Küche wird später das Herzstück jedes Zuhauses. Unser Anspruch - unser Motto - spricht für sich: „Ich koche vor Freude!“ Von Anfang an sollen Sie Freude am Küchenkauf haben. Vom ersten Beratungsgespräch, bei dem wir auf Ihre Wünsche und Ideen eingehen, bis zur Montage, die von unseren zertifizierten Fachleuten vollzogen wird. Wir sind immer an Ihrer Seite. Beson-

ders bei der Küchenplanung, bei denen Ihre Ideen einfließen. Wir bieten Ihnen viele Möglichkeiten an Markenküchen und Markengeräten. Zusammen mit der ebenso riesigen Auswahl an Materialien und Farben entsteht eine ganz besondere Küche: Ihre Küche.

WARUM KÜCHE AKTIV?

Küche Aktiv ist nicht nur eine Marke, sondern auch ein Siegel. Alle Küche Aktiv Händler haben an sich hohe Anforderungen in Service, Beratung und Montage. Küche Aktiv Händler wird nicht jeder. Sondern nur, wer diesen Anforderungen entspricht. Regelmäßige Schulungen garantieren Ihnen, dass unsere Berater immer auf der Höhe der Zeit sind, was Wissen über Technik, Materialkunde und die

neuesten Trends in der Küchenplanung angeht. Mit Küche Aktiv erleben Sie Markenküchen in ihrem vollen Umfang. Wunderschöne Küchenschränke, innovative Küchengeräte und moderne Designs lassen die Herzen von jedem Küchenliebhaber höherschlagen. Vertrauen Sie auf die beste Küchenqualität von Küche Aktiv und genießen Sie inspirierende Auswahl von der modernen Einbauküche bis zur luxuriösen Wohnküche. Wir bringen Freude in Ihr Leben mit Küchen, die keine Wünsche offenlassen.

EIN STARKER ZUSAMMENSCHLUSS

Was bringt Ihnen ein Zusammenschluss von mehreren Händlern unter einer Marke? Sie brauchen ja eigentlich nur einen Händ-

ler. Als starke Küche Aktiv Gruppe geben wir die Vorteile von den Herstellern an Sie weiter mit: den besten Schulungen, den neuesten Geräten und den aktuellsten Küchen. Dazu: Unsere Gruppe ist ständig im Erfahrungsaustausch. Was Ihnen zugutekommt, denn wir kennen jedes Problem, jede Anforderung und können dadurch wirklich jeden Wunsch erfüllen.

Noch ein Vorteil: Wir arbeiten mit der modernsten Küchenplanung. Sie sehen Ihre Küche bevor sie überhaupt gefertigt ist. Auf dem Bildschirm bei uns. Wir können mit Ihnen viele Möglichkeiten ausprobieren. Herd oben, Arbeitsplatte Granit blau, Dunstabzug oben oder unten. Zusammen mit Ihrem Berater spielen Sie die Möglichkeiten durch, die Ihnen einfallen.

Finanzielle Freiheit ist auch ein Vorteil von Küche Aktiv. Wir bieten Ihnen flexible Finanzierungsmöglichkeiten für Ihre Traumküche. Ganz nach Ihren individuellen Wünschen. So können Sie sofort loskochen und bequem in kleinen Raten zahlen. Ist Ihre neue Wunschküche fertig geplant und geliefert, folgt der fachgerechte Einbau durch unsere zuverlässigen Küchenmonteure. Sie können sicher sein, dass am Ende alles millimetergenau passt.

Küche Aktiv ist für Sie die Sicherheit und das Optimum im Küchenkauf. Wie gesagt: „Ich koche vor Freude!“ ist unser Motto. Und das steht für die Nummer 1 auf unserer Anforderungsliste: Sie mit Ihrer neuen Küche glücklich zu machen.

Unter der Marke Küche Aktiv haben sich über 50 besonders kompetente Küchenhändler zusammengeschlossen.

Einfach den QR-Code mit Ihrem Smartphone scannen und in der Händlersuche Küchenhändler in Ihrer Nähe finden.



Foto: © iStock / Marcus Millo

Gastfreundschaft

LADE EIN UND lass uns Freunde sein.

Gastfreundschaft: Ein wunderbares altes Wort gipfelt in der besten Nutzung Ihrer Küche. Für Freunde und Familie kochen ist Glück für alle Anwesenden.



Foto: © iStock / FreshSplash

217031-008 | Küche Aktiv Magazin



Wir geben zu: Gastfreundschaft bedeutet nicht jedes Mal selber kochen. Auch wir laden Freunde und Familie einfach mal auf einen Wein und eine Lieferpizza ein. Wichtig ist, dass man zusammenkommt. Für viele ist eine Einladung aber mehr: Die willkommene Chance seine Kochkünste zu zelebrieren. Und seine Gäste zu verwöhnen. Der Wein wird sorgfältig ausgesucht und belüftet. Das Menü wird sorgfältig zusammengestellt und vielleicht steht das ein oder andere Probekochen an. Man will ja keine Experimente kredenzen. So eine Einladung reizt die Möglichkeiten Ihrer Küche wunderbar aus. Der Dampfgerar kann seine Stärken ausspielen. Das Induktionskochfeld muss zeigen, wie es mit allerhand Töpfen und Pfannen zurechtkommt. Und wenn Sie sich den ein oder anderen Hilfskoch - ob Kinder oder Mann oder Frau - beiseitestellen, zeigt es sich, ob die Arbeitsflächen ausreichen. Und ob das eigene Ordnungssystem für jeden schnellen Handgriff nach Salz, Sieb und Knoblauchpresse auch wirklich perfekt ist. Für Gäste kochen ist jedes Mal auch immer ein Paradebeispiel für die gelungene Planung Ihrer Küche.

DIE EINLADUNG GILT AUCH IHNEN

Bedenken Sie: Gastfreundschaft bedeutet auch, dass Ihre Gäste was von Ihnen haben. Deshalb ist Planung das A und O. Nicht nur die Ihrer Küche, sondern auch der Einladung. Was kann man vorkochen? Mag einer meiner Gäste lieber Bier als Wein? Koche ich etwas, bei dem ich vor dem Ofen warten muss, damit es nicht zusammen fällt? Wer all das bedenkt, kann sich mehr Zeit nehmen für seine Freunde. Und hüpfert nicht nervös zwischen Esstisch und Küche umher. Denn dann könnten Ihre Gäste auch ins Restaurant gehen. Nein, richtig gelebte Gastfreundschaft ist - um ein Fachwort aus der Wirtschaft zu bemühen - eine Win-Win-Situation. Jeder hat etwas von dem Abend - oder Mittagessen. Geselligkeit, Freundschaft, gute Gespräche und gutes Essen.

Gastfreundschaft Küche Aktiv Magazin | 217034_009

6 TIPPS FÜR DEN *perfekten Gastgeber.*

Wir haben für Sie die 6 wichtigsten Tipps und Tricks zusammengefasst, mit denen auch Sie es schaffen, für das perfekte Dinner bei sich zu Hause zu sorgen. Halten Sie die folgenden Schritte ein und der Abend wird garantiert zum Erfolg, schließlich macht einen Gastgeber auch nichts glücklicher als zufriedene Gäste!

TIPP NR. 1 – RICHTIG EINLADEN

Schon bei der Einladung gibt es ein paar wenige Dinge zu beachten, damit die geplante Veranstaltung nicht zum Reinfall wird. Teilen Sie Ihren Gästen konkret mit, wann sie erscheinen sollen. Planen Sie ein Abendessen, dann sollten Sie eine feste Zeit vereinbaren, damit alle gemeinsam das warme Essen genießen können. Lockere Einladungen auf einen Drink können Sie beispielsweise mit einer Ab-Zeit (z. B. ab 19 Uhr) versehen.

Nichts ist schlimmer als vollkommen unvorbereitet plötzlich einen Veganer, Vegetarier oder Allergiker am Tisch sitzen zu haben. Fragen Sie deshalb im Vorfeld ruhig, ob jemand bestimmte Lebensmittel nicht isst oder verträgt. Heute, wo fast jeder eine eigene Ideologie beim Essen vertritt, ist das überhaupt nichts Schlimmes mehr. Ganz im Gegenteil: Es zeigt dem Gast schon bei der Einladung, dass Sie ihn schätzen. Laktoseintoleranz oder Histaminintoleranz sind beispielsweise weit verbreitet, da freuen sich die Gäste umso mehr, wenn man Rücksicht darauf nimmt.

Wenn Sie ein formales Fest mit einer bestimmten Kleiderordnung planen, dann ist dies den Gästen ebenfalls bereits mit der Einladung mitzuteilen.

TIPP NR. 2 – KOCHEN SIE ETWAS, DAS SIE KENNEN

Wenn Sie selbst kochen, sollten Sie sich etwas aussuchen, das Sie entweder bereits kennen und deshalb gut kochen können oder was Sie im Vorfeld probekochen können. Wählen Sie stets etwas, das Ihren Kochkünsten entspricht, besonders gut eignen sich auch einfache und schnelle Rezepte. Den Gästen mit einem Vier-Gänge-Menü aus dem Gourmet-Kochbuch imponieren zu wollen, ist aller Ehren wert, geht in solchen Stresssituationen aber meist nach hinten los.

Es wird nicht erst ein perfekter Abend, wenn Sie Hummer und Kaviar servieren. Die Speisen sollten zum Anlass passen und den Gästen auch schmecken. Deshalb sind einfache und leckere Rezepte, die Sie bereits beherrschen, sehr empfehlenswert.

TIPP NR. 3 – IMMER ETWAS MEHR KOCHEN

Je mehr Gäste Sie erwarten, desto schwieriger ist es abzuschätzen, wie viel diese essen. Trotzdem ist es eine kleine Katastrophe, wenn Ihnen am Buffet plötzlich die Speisen ausgehen und andere Gäste noch gar nichts hatten. Deshalb lieber immer mehr einplanen. Bei kleinen Runden ist das einfach, da kocht man einfach ein bis zwei Portionen mehr.



Foto: © iStock / svetikd



Foto: © Pexels / Karolina Grabowska



Foto: © Unsplash / Alyson Mcphee

Bei großen Events weiß der Caterer eigentlich ziemlich gut, wie viel pro Person einzuplanen ist.

TIPP NR. 4 – KAUFEN SIE AUSREICHEND GETRÄNKE EIN

Mindestens so wichtig wie das Essen sind die Getränke. Sie sollten sich für eine große Getränkeauswahl entscheiden und den Fokus vor allem nicht nur auf alkoholische Getränke setzen. Es gibt immer mehr Menschen, die auf Alkohol verzichten, nicht nur, wenn sie mit dem Auto anreisen. Und es gibt immer mehr Alternativen zum Alkohol. Die Zeiten, als derjenige, der keinen Alkohol trank, noch bemitleidet wurde und den ganzen Abend über am Wasser nippen musste, sind vorbei.

Wichtig ist auch, dass Sie von jeder Sorte ausreichend Getränke vorrätig halten. Denn die schönste Auswahl nützt nichts, wenn die Hälfte der Gäste dabei in die Röhre schaut. Ein perfekter Gastgeber hat von jedem Getränk so viel, dass alle davon trinken können – wenn es sein muss, den ganzen Abend.

Getränke, die üblicherweise gekühlt werden, sollten auch kalt sein, wenn die Gäste kommen. Wer nicht so viel Platz im Kühlschrank hat, der kann auch den Keller nutzen oder mit Eiswürfeln arbeiten.

TIPP NR. 5 – VORBEREITUNG IST ALLES

Wenn man sich schon Gäste einlädt, dann sollte man sie auch in den Mittelpunkt stellen und die Zeit mit ihnen verbringen. Wer selbst kocht, muss am Anfang natürlich mal in der Küche verschwinden, aber es ist schon ziemlich doof, wenn die Gäste nach der Ankunft allein gelassen werden, weil man noch diverse Dinge vorzubereiten hat. Deshalb sollte vor der Ankunft alles erledigt sein, was sich vorbereiten lässt. Ähnlich blöd ist es, wenn der Auflauf erst in den Ofen geschoben wird, wenn die Gäste angekommen sind

und diese noch eineinhalb Stunden auf das Essen warten müssen.

Die Vorbereitung fällt leichter, wenn man sich im Vorfeld einen Plan macht. Das fängt schon mit so Kleinigkeiten an, wie die Platten und Schüsseln in der Küche bereitzustellen. Wer ganz perfekt arbeitet, macht sich einen Zeitplan und notiert genau, wann zum Beispiel das Essen in den Ofen muss, damit es pünktlich fertig ist.

TIPP NR. 6 – DER GAST STEHT IM MITTELPUNKT

Wer gut vorbereitet und organisiert ist, der hat mehr Zeit für die Gäste. Genau das ist das Wichtigste. Das sollte man sie schon bei der Ankunft spüren lassen. Begrüßen Sie den Besuch direkt an der Tür, nehmen Sie ihm aufmerksam die Garderobe ab und servieren Sie gleich eine kleine Erfrischung nach der Anreise. Bevor Sie in der Küche verschwinden, wird gemeinsam angestoßen und Small Talk gehalten.

Wenn Sie eine größere Gästegruppe bewirten, ist es entscheidend, dass Sie allen gleich viel Aufmerksamkeit schenken. Es gibt immer Gäste, die man besser und länger kennt, mit denen man sich verbundener fühlt oder die man schlicht interessanter oder sympathischer findet. Dennoch sollten alle gleich behandelt und in die Konversation eingebunden werden.

Damit die Unterhaltung auch funktioniert, wenn Sie als Bindeglied nicht am Tisch sitzen, sollten Sie fremde Gäste untereinander vorstellen. Es hilft enorm, ein Gespräch in Gang zu bringen, wenn Sie dabei auf Gemeinsamkeiten hinweisen (z. B. die beiden kommen auch aus Leipzig oder Kai spielt auch Badminton).



ZUM JUBILÄUM LIEGT VIELFALT IN DER LUFT

50 Jahre Elica – zum Jubiläum im Jahr 2020 hat der renommierte Elica Designer Fabrizio Crisà neue Modelle entwickelt, die beispielhaft für das große Können des führenden italienischen Herstellers stehen.

Mit neuen Hauben in außergewöhnlichen Designs und mit maximaler Effizienz wird Elica der Rolle als Weltmarktführer gerecht. Ob als modernes Designobjekt an der Wand oder dekorativ wie eine Lampe von der Decke hängend, ob als Dunstabzug direkt am Kochfeld oder diskret im Oberschrank versteckt – für jede Platzierung hält Elica eine innovative Lösung

bereit, die nicht nur durch ihre ästhetische Optik und zeitgemäßen Designanspruch punktet, sondern auch durch technische Perfektion. Das beginnt beim niedrigen Geräuschpegel und hört bei der hervorragenden Saugleistung noch lange nicht auf. So lässt sich das Modell Super Plat in Zukunft über Alexa oder die ElicaConnect App noch smarter bedienen.



Küchenkombination KA 310.100
in Titanium Glasoptik, Hochschrank ca. 189 cm + Zeile ca. 335 cm. Ausgestattet mit **Samsung Elektrogeräten**: Backofen NV70K1340BS/EG (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramikkochfeld CTR464NB01/EG, Kühlschrank BRR16R121WW/EG (EEK* E, in einer Skala von A bis G), Kopffreiesschrank NK36M7070VB/UR (EEK* B, in einer Skala von A+++ bis D). **Lieferpreis 8.498,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse

Kopffreiheit
dank
Schräge



Küchenkombination KA 51.190 und KA 55.100
in Kristallgrau und Herbstrot Satinlack, ca. 369 x 395 cm. Ausgestattet mit **Juno Elektrogeräten**: Backofen JB030A9 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramikkochfeld JKSN604F5, Wandhaube JDWF904E9 (EEK* D, in einer Skala A+++ bis D), Kühlschrank JCN088F0S1 (EEK* F, in einer Skala A bis G), Hocheingebauter Geschirrspüler JGVN606F1 (EEK* F, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 4.498,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse

HUNGRIG NACH guter Gesellschaft.

Gute Freundschaften, auch in der Familie, sind es wert, gepflegt zu werden. Dabei ist nicht wirklich wichtig, in welcher Form man einlädt. Hauptsache, Sie tun es!

Vielleicht sehen Sie das ja genauso: Wenn wir uns mit Menschen zusammensetzen, die uns guttun, fühlt es sich im Herzen immer an wie ein Fest. Grund genug, um den heutzutage allgegenwärtigen Anspruch auf Perfektion einfach hinter sich zu lassen und sich liebe Gäste an den Esstisch zu holen.

WIE SAG' ICHS MEINEN GÄSTEN?

Natürlich ist es einfach, eine Einladung zum Essen oder Geburtstag mit ein paar netten Worten und den wichtigsten Daten per Handy zu verschicken. Wenn man spät dran ist und die Einladung verschicken muss, bevor die Gäste andere Termine haben, spricht eigentlich auch nichts dagegen.

Vieles spricht aber auch für eine Einladungskarte, die per Post verschickt, selbst in den Briefkasten gesteckt oder persönlich übergeben wird. Dabei geht es gar nicht um den großen professionellen Auftritt und die perfekt durchgestylte Motto-Party. Sondern vielmehr darum, auf den ersten Blick zu zeigen, dass wir uns gerne ein wenig mehr Mühe für unsere Gäste geben. Frei nach dem Motto „Ein bisschen Aufwand, aber mit großer Wirkung!“. Denn eins ist sicher: Eine handschriftliche Einladung, so einfach sie auch sein mag, punktet mit persönlicher Note und wird bestimmt nicht einfach so vergessen. Ganz gleich, ob Sie zu Motiv-Postkarten greifen, die zu Ihnen und dem Anlass passen, oder zu einer weißen Klappkarte, die Sie selbst beschriften

oder sogar gestalten – Sie werden Ihren Gästen auf jeden Fall ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

DO-IT-YOURSELF-TIPP: HANDLETTERING

Gerade in der digitalen Welt der sozialen Medien erleben handgemachte Dinge eine Renaissance. Dazu gehören natürlich auch im Handlettering-Trend selbst gestaltete Zeichnungen und Einladungskarten. Ist das nicht einfach Schönschrift? In gewisser Weise schon. Jedoch geht es beim Handlettering vielmehr um den fließenden Übergang zwischen Schreiben und Malen. Doch wer ein bisschen Zeit und Übung investiert, entdeckt für sich vielleicht ein neues Hobby. Gibt es doch beim Handlettering unendlich viele Variationen und Stile, mit denen sich in einem Moment der Ruhe und Konzentration charmante Einladungskarten gestalten lassen. Und genauso die ein oder andere Vorlage, an der man sich als Anfänger orientieren kann. Wer sich jetzt gerne einmal an einem Handlettering-Motiv versuchen möchte, den führt der Weg wieder zurück in die digitale Welt. Hier lassen sich unzählige Anleitungen, DIY-Videos und Online-Workshops finden.

EINLADUNG ZUM SCHMÖKERN

Nicht nur mit diesem Artikel wollen wir Ihnen Lust darauf machen, sich Gäste einzuladen und für sie den Kochlöffel zu schwingen, sondern auch mit unserem Buchtipp. Der Titel „Willkommen an meinem Tisch! Eine Liebeserklärung an gutes Essen, Gastfreundschaft und gemeinsame Mahlzeiten“ lässt es schon erahnen: Sehr persönlich und immer mit einem Augenzwinkern erzählt die Autorin Veronika Smoors von Begegnungen, Erlebnissen und Ankerplätzen im Alltag. Das macht dieses Buch so lesenswert, denn es ist mehr als „nur“ ein Kochbuch. Auch wenn sich durchaus das ein oder andere alltagstaugliche Rezept darin befindet.

REZEPT AUS DEM BUCH:

Kartoffelbrot

ZUTATEN (2 BROTE):

- 670g mehlig kochende Kartoffeln
- 4 TL Salz
- 42 g Frischhefe
- 1/8 l lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 670 g Weizenmehl (evtl. mehr zum Kneten)

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser ca. 30 Minuten weichkochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln 5 Minuten ausdampfen lassen, schälen und mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern.

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu den Kartoffeln geben. Alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch mehr Wasser hinzufügen. Der Teig sollte sich vom Rand lösen.

Für 1 Stunde abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen. Nach 30 Minuten einmal ziehen und falten (d.h. den Teig auf einer bemehlten Oberfläche in die Länge und Breite ziehen und danach von allen vier Seiten in die Mitte falten und zurück in die Schüssel legen). Nach dem Gehen nochmals ziehen und falten.

Den Backofen auf 230 °C vorheizen. Ein Gefäß mit Wasser in den Ofen stellen. Den gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zwei Portionen teilen. Daraus runde Brote formen und diese auf ein Backblech mit Backpapier legen. Nochmals für 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Vor dem Backen mit Wasser bepinseln.

Anschließend 10 Minuten im Ofen backen, dann die Temperatur auf 200 °C reduzieren und das Wasser entfernen. In weiteren 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



Foto: © Unsplash / Kate Remmer

Küche Aktiv BUCH-TIPP

Das Buch „Willkommen an meinem Tisch! Eine Liebeserklärung an gutes Essen, Gastfreundschaft und gemeinsame Mahlzeiten“ von Veronika Smoors ist im SCM Verlag erschienen und im gutsortierten Buchhandel und auch online erhältlich.



SIEMENS

Schont feine Gläser. Und spart Ihnen Zeit.



Weltneuheit: Die neue glassZone im Oberkorb bietet auch wertvollsten Gläsern Sicherheit und optimalen Halt. Sechs patentierte Düsen sorgen für eine sanfte Reinigung und brillanten Glanz. Geschirrspueler-Innovation.de

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte

Edles Glas macht erfinderisch.



Wir geben wertvolle Tipps und räumen mit einem Mythos auf.

Wer sich leidenschaftlich mit den feinen Nuancen guter Weine beschäftigt, weiß den Wert exklusiver Gläser zu schätzen und investiert gerne in die edlen Glasserien der großen Traditionshäuser. Doch sind die dünnwandigen und filigranen Meisterstücke auch alltagstauglich? Wenn es um die schonende Reinigung wertvoller Weingläser geht, gilt vor allem eines: Auf die Technik kommt es an.

DAS WAHRE GEHEIMNIS DER HANDWÄSCHE: EIN KLARER KOPF.

„Warte, ich mach das noch schnell. Oje, kaputt...“ Das Spülen filigraner Weingläser verlangt durchaus Fingerspitzengefühl. Ansonsten genügen lauwarmes Wasser und ein mildes Spülmittel, in das Sie das Glas eintauchen, während Sie es am Glasboden festhalten und mit einem weichen Tuch sanft reinigen. Das Wichtigste: Unbedingt mit klarem, lauwarmen Wasser gut nachspülen. Sonst kann nicht nur das Glas mit einem milchigen Schleier getrübt werden, sondern auch das Geschmackserlebnis. Wenn das Glas dann ein wenig abgetropft ist, geht es an das Polieren. Am besten halten Sie das Glas an der Wölbung des Kelchs und verwenden zwei Geschirrtücher – eines zum Polieren und eines, um das Glas zu halten.

DIE FRAGE NACH DER REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE.

Unsere Antwort: Ein klares Ja. Denn bei der Entwicklung der neuen Geschirrspüler-Generation hat sich Siemens genau diesem Thema gewidmet. Dadurch ist es jetzt möglich, selbst die

hochwertigsten Gläser absolut sorglos im Geschirrspüler zu reinigen. Denn mit der innovativen, manuell aktivierbaren glassZone erhalten diese einen eigenen Prioritybereich: Sechs integrierte Düsen säubern die Gläser mit sanfter, kontinuierlicher Wasserzufuhr ebenso gründlich wie schonend. Egal ob Tumbler oder Tulpe – jede Glasform steht sicher auf soften Anti-Rutsch-Elementen und die Stiele von Wein- und Sektgläsern erhalten durch weiche Anlageflächen zusätzlichen Halt. Sogar das Nachpolieren kann man sich durch das patentierte Zeolith-System sparen. Es wandelt Feuchtigkeit mithilfe des gleichnamigen, natürlichen Minerals in Wärme um, die für ein glänzendes Trockenergebnis sorgt. Wertvolle Gläser, die man sonst noch gerne per Hand gespült hat, beruhigt in die Spülmaschine stellen: Was nach einem echten Fettnäpfchen klingt und so manchen Weinkenner den Kopf schütteln lässt, ist heute einfach smart. Wie gesagt: Auf die Technik kommt es an.

AUCH AUF DIE SCHNELLE: GLANZZEIT FÜR GASTGEBER.

Kommt der Besuch früher als geplant und die Spülmaschine ist noch nicht fertig? Kein Problem: Der Spülvorgang lässt sich ab jetzt einfach um bis zu 66 % verkürzen. Das geht sogar, wenn die Maschine bereits läuft. Für strahlende Ergebnisse im Eiltempo kann mit varioSpeed on demand der Spül-Turbo jederzeit zugeschaltet werden – von zu Hause oder unterwegs über die Home Connect App.

Die neue Geschirrspüler-Generation von Siemens mit ihren innovativen Funktionen glassZone und varioSpeed on demand macht es Ihnen leicht, als perfekter Gastgeber in guter Erinnerung zu bleiben.

Siemens Hausgeräte
siemens-home.bsh-group.de



TISCHLEIN DECKT SICH *nicht von selbst.*

Ein schön gedeckter Tisch ist gastfreundlich. Mit einem liebevoll gedeckten Tisch, der auf das Raumambiente, den Anlass und die Speisen abgestimmt ist, beweist man Stil sowie Wertschätzung gegenüber seinen Gästen.



DIE RICHTIGE ANORDNUNG DER TELLER

Der Teller ist der zentrale Punkt beim Tischdecken. Besonders edel: Ein Platzteller, der bis zum Schluss des Essens an seinem Platz bleibt. Er ist besonders groß, da auf ihm der Teller für den Hauptgang steht, auf dem wiederum der Suppenteller thront. Die Ordnung geht also von klein (ganz oben) nach groß (ganz unten).

DIE RICHTIGE ANORDNUNG DES BESTECKS

Ganz klassisch wird das Besteck in der Reihenfolge des Menüs angeordnet – und zwar von außen nach innen. Bedeutet: Das äußerste Besteck ist für den ersten Gang. Gabeln liegen links des Tellers, Messer und Suppenlöffel rechts. Rechts außen liegt deshalb für gewöhnlich der Suppenlöffel, auf den das Vorspeisenmesser und – falls benötigt – das Brotmesser folgt. Ganz innen liegt das Messer für den Hauptgang. Wichtig: Die

Messer zeigen mit ihren Schneideflächen zum Teller! Links geht es etwas sporadischer zu: Dort liegt außen die Gabel für die Vorspeise, gefolgt von der Gabel für das Hauptgericht. Über dem Teller liegt das Dessertbesteck, das aus einem Dessertlöffel und – falls nötig – aus einer Kuchengabel besteht.

DIE RICHTIGE ANORDNUNG DER GLÄSER

In der Regel stehen drei Gläser auf dem Tisch: Eines für Wasser, eines für Weiß- und eines für Rotwein. Ihr Platz ist hinter den Messern, also schräg rechts des Platztellers. Je nach Belieben kann man sie in einer Linie oder in Form eines Dreiecks aufstellen. Das größte Glas, meist für Rotwein, nennt sich „Richtglas“ und steht hinter dem Messer für den Hauptgang. Gibt es zum Hauptgang Fisch, ist das Richtglas für Weißwein. In der Mitte steht das Glas zur Vorspeise und ganz außen, möglichst gut erreichbar, das Wasserglas.

DIE RICHTIGE ANORDNUNG

1. Brotmesser
2. Serviette
3. & 10. Vorspeise
4. & 9. Hauptgericht
5. Dessert
6. Rotwein
7. Weißwein
8. Wasser
11. Suppe



DIE RICHTIGE ANORDNUNG DER SERVIETTE

Die Serviette wird zu Beginn auf dem Suppenteller oder links neben der Vorspeisengabel platziert. Wichtig ist: Sie wird erst angerührt, wenn der Gastgeber seine Serviette auf den Schoß legt. Dies gilt als Zeichen, dass das Essen eröffnet ist. Während des Essens liegt die Serviette zu einem Dreieck gefaltet auf dem Schoß. Ein häufiger Trugschluss: Die Serviette dient nicht in erster Linie zum Schutz der Kleidung – vielmehr soll man sich mit ihr vor dem Griff zum Glas die Lippen abtupfen, damit es keine Fettränder am Glas gibt.

DIE RICHTIGE DEKORATION

Generell gilt: Bei Dekoration ist weniger mehr. Denn am wichtigsten ist, dass sich die Gäste ungestört miteinander unterhalten können und nicht über ein übergroßes Blumenbouquet miteinander sprechen müssen. Hier einige Grundregeln: Eine Tischdecke ist Pflicht. Sie ist frisch gebügelt, sodass sie keine Falten durch langes Lagern oder die Waschmaschine aufweist. Zweitens: Der Stil muss einheitlich sein. Nicht zu viele Farben mixen und Textilien wählen, die miteinander harmonieren. Der Rest ist Geschmackssache.

WAS IST 2021 ANGESAGT?

Zu den wichtigsten Tischdeko Trends 2021 gehört in puncto Tischdekoration Keramik in Pastell- sowie Naturtöne. Keramik erlebt ein Revival. Keramik ist zwar uralt, aber feiert 2021 ein großartiges Comeback und ist in diesem Jahr unverzichtbar. Von der Kaffeekanne bis zur Blumenvase sind heute Gebrauchsgegenstände und Dekoartikel aus Keramik nicht wegzudenken. Ob rustikal oder klassisch: Das traditionelle, natürliche Material passt sich jedem Stil an.



RUSTIKALE EXTRAVAGANZ
Steingut in neuen Farbtönen und mit kunstvollen Lasuren ist zurück auf unseren Tischen. Zum Beispiel vom kleinen, feinen Pottery-Label aus München www.motelamiio.com

KIND, KÜCHE, keine Katastrophe!

Safety First: Wer weiß, ob die Kinder seiner Gäste küchensicher sind?



Küche Aktiv PROFI-TIPP:

Raus aus der Küche, rein in's Vergnügen: Richten Sie für die Kinder Ihrer Gäste vorsorglich eine kleine Spiel- oder Malecke ein.

In Familienküchen hat Sicherheit selbstverständlich oberste Priorität! Doch auch für Sie als Gastgeber lässt sich die Kindersicherheit in Ihrer Küche meist schon durch ein paar einfache Maßnahmen und Zubehör gewährleisten.

Mit einem Herdschutzgitter verhindern Sie etwa, dass Kinder in einem unbeaufsichtigten Augenblick die heißen Kochtöpfe vom Herd herunterziehen und sich schmerzhaft Verbürhungen zuziehen. Solch ein Herdschutzgitter ist nicht sehr teuer und lässt sich einfach montieren. Je nach Ausführung verfügt das Schutzgitter auch über eine Schalterabdeckung, sodass die lieben Kleinen Ihrer Gäste nicht mit den Knöpfen spielen und den

Herd unbemerkt einschalten können. In Küchen sollte der Putzmittelschrank speziell gesichert sein. Dank eines Schrankriegels haben kleine Entdecker keine Chance, an die gefährlichen Flüssigkeiten zu gelangen. Mitunter kann es auch sinnvoll sein, mit einem Schließmechanismus für den Kühlschrank zu planen. Mit einem Kühlschrankriegel lässt sich nämlich ausschließen, dass sich die Kinder ungewollt an Inhalten bedienen, die für sie gefährlich werden könnten. Darüber hinaus ist darauf zu achten, dass Schubladen in Küchen gegen Herausfallen gesichert sind. Zudem können Sie zur Sicherheit Ihrer kleinen Gäste mit Steckdosensicherungen arbeiten, um Unfälle

mit elektrischem Strom auszuschließen. Übrigens: Viele Küchengeräte sind bereits ab Werk kindersicher. So zum Beispiel energieeffiziente Induktionskochfelder, die nur dann Wärme entwickeln, wenn ein Topf oder eine Pfanne auf dem Herd steht. Zudem schalten sie sich von alleine ab, wenn sie nicht genutzt werden. Diverse Hersteller haben auch Backöfen im Programm, deren Tür dank einer mehrlagigen Glasscheibe selbst bei längerem Betrieb nicht heiß wird. Noch ein wichtiger Tipp für die Sicherheit in Küchen: Fritteusen, Wasserkocher und Bügelisen gehören inklusive der Stromkabel außer Reichweite flinker Kinderhände.



Putzmittel sollten unbedingt außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Oder in einem Küchenschrank, bei dem die Türen mit einer entsprechenden Sicherung versehen wurden.

Foto: © iStock / Mod Quint

Mit einem einfach befestigten Magnetschluss lassen sich Schubladen kindersicher verschließen. Diese sind dann nur mit dem speziellen Magnetschlüssel zu öffnen. Erhältlich bei www.reer-shop.de

Ein Herdschutzgitter, z.B. aus Edelstahl schützt zuverlässig und erlaubt gleichzeitig bequemes Kochen. Zwei Schrauben klemmen das Gitter an der Arbeitsplatte fest. Erhältlich bei www.reer-shop.de



Kurzbesuch an der KÜCHENINSEL.

Immer schön locker bleiben: Wenn wir an der Kücheninsel zusammenkommen, läuft alles ganz entspannt ab.

Bei der Planung einer neuen Küche kommt schnell die Frage auf: Lohnt es sich, in eine Kücheninsel zu investieren? Unsere Antwort, sofern der Platz und das Budget es zulassen: Auf jeden Fall! Gerade bei offenen Küchen ist die Kücheninsel perfekt, um sich für ein kurzes Gespräch zusammenzusetzen, zu frühstücken, dem „Koch“ Gesellschaft zu leisten oder bei einer Tasse Kaffee mit der Freundin Neuigkeiten auszutauschen. Mehr noch: Die Kücheninsel von heute macht nicht nur dem Esstisch Konkurrenz, sie gibt der Küche das gewisse Extra. Dazu lässt sie sich in so gut wie jedem Einrichtungsstil umsetzen und es ist häufig sogar möglich, sie nachträglich in eine bestehende Küche zu integrieren.

Wenn die Küche zum coolen „Coffee Club“ wird: Einfach an der Theke Platz nehmen und wohlfühlen.

HER MIT DEM STAURAUM

Wer auf der Suche nach zusätzlichem Platz für Geschirr und Kochutensilien ist, kann seine Kücheninsel mit Fächern, Schubladen, Regalen oder edlen Vitrinen-Elementen planen. Das lohnt sich besonders dann, wenn Oberschränke nicht infrage kommen. Zum Beispiel weil Dachschrägen nicht genug Platz lassen. Oder man nicht auf einen Hocker klettern will, um die Dinge ganz oben im Schrank zu erreichen.

PLUS AN ARBEITSFLÄCHE

Gerade wenn mehrere Menschen zum Kochen in der Küche zusammenkommen, ist Arbeitsfläche oft Mangelware. Mit einer Kücheninsel lässt sich der Platz zum Vorbereiten problemlos erweitern. Genauso können auch Spüle und Herd in die Kücheninsel integriert werden, wodurch mehr Arbeitsfläche an der Wand entsteht.

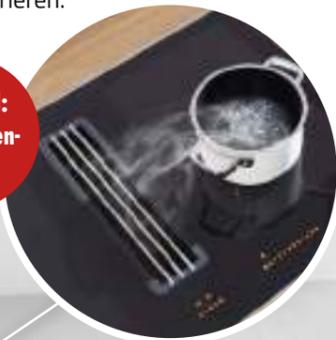
EINEN BLICKFANG SCHAFFEN

Mit einer Kücheninsel lassen sich Wohn- und Küchenbereich optisch verbinden, um ein harmonisches Gesamtbild entstehen zu lassen. Ausgestattet mit stylischen Barhockern und mit Hängeleuchten ins rechte Licht gerückt, lässt sich die Kücheninsel dazu als kommunikatives Zentrum mit wenig Aufwand perfekt in Szene setzen.



Foto: © iStock / xavierarnau

Im Trend: der Muldenlüfter



Viel Platz & alles sofort griffbereit



Wohnküche KA 41.130 und KA 47.120

in Zement Anthrazit Nachbildung und Lack weiß, ca. 335 x 368 cm, Hochschrank ca. 180 cm. Ausgestattet mit **Miele Elektrogeräten**: Backofen H 2860 B (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Kaffeeautomat CVA7440, Geräteschublade ESW 7010, Muldenlüfter KMDA 7634FR (EEK* A++, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank K 33222i (EEK* F, in einer Skala von A bis G), inklusive Küchen-Einbauleuchten (EEK* D, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 15.998,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse



Küchenkombination KA 34.190

in Alpinweiß und Schilfgrün, Nischenrückwand Palmendekor, Zeile ca. 331 cm + Insel ca. 184 cm. Ausgestattet mit **Siemens Elektrogeräten**: Backofen HB634GBS1 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Muldenlüfter ED811FQ15E (EEK* B, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank KI18RNFFO (EEK* F, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 10.998,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse



Abzug im Kochfeld integriert



AUS LIEBE zu den Details.



Foto: © EMV

Das Schöne an der Küche: Für eine richtig gemütliche, persönliche Atmosphäre fehlt es manchmal nur an einer kleinen Prise Dekoration.

Wer beim Thema Küchendeko an überflüssigen Schnickschnack denkt, sei beruhigt: Oft genügt es bereits genau hinzusehen und für Vorhandenes wie Kochbücher, Tablett, die Lieblings-Müslischüssel oder dekoratives Küchenzubehör den richtigen Platz zu finden, um diese in Szene zu setzen.

der Küche geht. Sind doch viele Lebensmittel heute oft so schön verpackt, dass wir sie gerne offen präsentieren. Aber auch Obst und Gemüse kann sich zeigen lassen, wenn man es in besonderen Körben und Schalen aufbewahrt oder sogar auf einer Etage platziert – genauso wie frische Kräuter in dekorativen Übertöpfen.

ERLAUBT IST, WAS GEFÄHRT

Aller Anfang ist leicht, wenn es um den einen oder anderen attraktiven Eyecatcher in

Der nächste Schritt: So manches, was sich zum Dekorieren Ihrer Wohnräume eignet, kann sich auch in der Küche sehen lassen. Das können große und üppig

rankende Grünpflanzen sein, die ganz nach dem „Urban Jungle“-Trend Leben in die Küche bringen. Genauso spricht auch nichts dagegen, auch die Küche mit gerahmten Bildern oder auch Postern zu verschönern – ob direkt an der Wand oder auch lässig auf dem Küchenregal platziert. Oder Sie verschönern Ihre Küche einfach mit Windlichtern, Kerzenständern und Teelichthaltern in dezenten Tönen und Formen.



Foto: © Unsplash / Christian Mackie



Foto: © Pexels / Taryn Elliott



Foto: © Unsplash / Le Creuset



Ausgezeichnetes Design.

Als optisches Highlight passt der integrierte Glas Dunstabzug perfekt in jede Küche und sorgt besonders leistungsstark für immer reine Luft. Mehr bei Ihrem accent line Händler oder unter: www.accentline.de





Foto: © iStock / Timpixels

Es muss nicht immer MENÜ SEIN.

Der eigene Anspruch an eine Einladung ist lobenswert. Aus Erfahrung wissen wir: Gastfreundschaft macht etwas ganz anderes aus.

In den Zeiten der Eltern oder Großeltern waren Einladungen von Freunden oder Familie oftmals mit großem Brimborium verbunden: Es wurde gekocht wie der Teufel. Zu festen Zeiten. Man kannte es nicht anders. Heutige Einladungen sind mit mehr Möglichkeiten und Flexibilität verbunden. Denn: Wer dem gedanklichen Zugzwang unterliegt, dass eine Einladung immer mit einem gekochten Menü einhergeht, lädt seltener ein. Dabei ist Gastfreundschaft etwas ganz anderes: Das Mittel zum Zweck Freunde einzuladen, sich zu sehen in einer freundschaftlichen Runde. Niemand erwartet von Ihnen, dass Sie von morgens bis abends deswegen in der Küche stehen. Um der Gastfreund-

schaft willen, ein paar Tipps von uns, wie Sie ein toller Gastgeber sind, ohne großen Kochlöffel schwingen zu müssen.

TIPP 1: LASS DIR RATEN, MACH 'NEN BRATEN

Witzigerweise fragen manche Freunde bei einem Braten, wie man sowas Aufwendiges nur hinkriegt. Das Gegenteil ist der Fall. Ein Schweinebraten z. B. ist unglaublich einfach und genügsam. Eine Lage aus geviertelten Zwiebeln in den Bräter und das Fleisch vorher mit gemörserter Fenchelsamen, Koriandersamen, Pfeffer und Salz einreiben, dazu etwas mit Olivenöl bepinseln und ab damit in

den Ofen. Zuerst 1 Stunde bei 240 Grad und dann 3 Stunden bei 120 Grad. Ein fantastischer Braten für Freunde. Ohne große Anstrengung. Das gilt übrigens für viele Braten z. B. auch welche, die im Topf vor sich hinschmoren. Dazu gibt es z. B. Krautsalat (kann man viele Tage vorher zubereiten oder fertig kaufen) und ein paar Knödel (aus Fertigteig), die vor dem Essen 25 Minuten vor sich hinköcheln. Fertig. Sie wollen noch mehr bieten? Okay. Als Vorspeise gibt es Räucherforelle. Gibt es beim Supermarkt oder beim Fischhändler. Mit Meerrettich (aus dem Glas) und krossem Weißbrot eine einfache und köstliche Sache. Als Abschluss? Den kaufen Sie fertig. Und zwar eine

Auswahl aus verschiedenen Käsesorten mit Feigensenf. Dazu das Weißbrot von der Vorspeise. Fertig. Alles ist einfach köstlich und alle sind satt.

TIPP 2: LASS ANDERE KOCHEN

Vor 40 Jahren noch undenkbar. Heute total okay. Wie gesagt: Es geht darum, dass Sie sich sehen. Ein paar Flaschen Wein öffnen oder Bier oder Wasser. Und es sich mit Ihren Freunden gut gehen lassen. Jeder hat einen guten Lieferpizzadienst oder den Inder um die Ecke, der guten Chicken Tika Masala zubereitet. Sie müssen ja nicht unbedingt die Tüte im Esszimmer ausbreiten. Einfach in Ihrer Küche auf Teller servieren. Wichtig: Dies vor der Einladung kommunizieren. Ach ja, noch ein Tipp: Bitte nicht die anderen Gäste zahlen lassen. Auch das haben wir schon erlebt. Das geht bei Studenten. Aber die Lieferpizza geht aufs Haus. Selbstredend.

TIPP 3: TAPAS, ANTIPASTI UND CO

Tapas und Antipasti sind wunderbare Begleiter für einen Abend. Sie machen nicht nur satt, sondern führen durch den gesamten Abend. Dazu gutes Brot. Und natürlich passende Getränke. All das erhalten Sie bei Ihrem Feinkostladen. Manche Tapas oder Antipasti kann man kurz im Ofen (moderne Herde haben hier Aufwärmprogramme) auf Temperatur bringen. Und wenn Sie selbst auch ein bisschen einsteigen wollen: Ein paar Tapas oder Antipasti sind sehr einfach selbst zu machen. Und oftmals auch haltbar. Sprich: am Vorabend zuzubereiten. Zum Beispiel die Klassiker: Datteln im Speckmantel.

TIPP 4: ALLE BRINGEN ETWAS MIT

Heutzutage gang und gäbe. Die einen bringen Vorspeise mit, die anderen Dessert. Sie kümmern sich zum Beispiel um die

Hauptspeise. Was für ein Fest. Jeder hat dazu beigetragen. Und Freunde, die nicht kochen können oder wollen, sollen sich um Wein oder Knabberzeug kümmern. Das ist solidarisch. Und so kommt schneller mal ein gemeinsamer Abend zusammen.

TIPP 5: GEMEINSAM KOCHEN

Zugegeben, das klappt nur bei einer etwas größeren Küche mit genug Arbeitsfläche. Wenn dies bei Ihnen der Fall ist, passiert der Hauptteil der Einladung in Ihrer Küche. Jeder darf sich ausdenken, was er kochen will und bringt spezielle Zutaten selbst mit. Um Grundmittel kümmern Sie sich: Pfeffer, Salz, Mehl und Co. Und natürlich Kochutensilien. Fans von z.B. Crème brûlée haben meist ihren eigenen Brenner. Einfach ansprechen. Dann klappt der große Spaß.



Foto: © iStock / Flamingoimages



Foto: © iStock / AlekseyStomarenko

Foto: © iStock / monkeybusinessimages



KOMFORTZONE

offene Küche!

„Kochst du noch oder wohnst du schon?“ Wenn sich zwei Räume zu einer Lebenswelt verbinden, ist eine kommunikative Atmosphäre das Ergebnis.

Besonders wenn in einem Haushalt viel und gerne gekocht wird, träumen viele davon, während der Zubereitung mit den Gästen im Gespräch zu bleiben oder ein Auge auf die spielenden Kinder haben zu können. Das Konzept der offenen Küche erfreut sich immer stärkerer Beliebtheit und wird von so manchem Architekten, als kommunikativer Mittelpunkt des Zuhauses, bereits schon in der Planung vorgesehen. Schließlich können die zukünftigen Bewohner damit auch

einen vergrößerten Wohnbereich genießen und sich auch so manchen Weg über den Flur sparen.

Genauso sind moderne Küchenprogramme, egal in welcher Stilrichtung, heute so hochwertig im Design und vielseitig in den Gestaltungsmöglichkeiten, dass man sie erst gar nicht hinter einer verschlossenen Küchentür verstecken will.

EINS PASST ZUM ANDEREN

Wenn Ihre Küche, Essbereich und Wohnzimmer nicht nur räumlich, sondern auch optisch verschmelzen sollen, ist ein durchgängiges Raumkonzept eigentlich unverzichtbar. Wer sich für einen einheitlichen Einrichtungsstil entscheidet und wenige aufeinander abgestimmte Farben und Materialien einsetzt, ist auf jeden Fall auf der sicheren Seite. Für einen nahtlosen Übergang auch in Sachen Wohnatmosphäre haben moderne Küchensysteme heute aber auch zahlreiche wohnliche Gestaltungselemente wie offene Regale, Glas-Vitrinen und mehr im Programm.

Das i-Tüpfelchen: Dekorative Dinge, die früher in der Küche so nicht zu finden oder zu sehen waren – angefangen bei gerahmten Bildern über Küchen-Accessoires mit Designanspruch bis hin zu größeren Grünpflanzen, die dem klassischen Kräutergarten durchaus die Schau stehlen können.

SMARTES VERSTECKSPIEL

Ausreichend Stauraum mit geschlossenen Fronten oder Rollläden sorgen für eine aufgeräumte Atmosphäre, was besonders bei einer zum Wohnraum offenen Küche wichtig ist. So hat man die Möglichkeit, weniger repräsentative Küchen-Gerätschaften auch mal kurzfristig im Schrank verschwinden zu lassen, wenn der Besuch unangemeldet vor der Tür steht. Aber auch die Investition in hochwertige und designstarke Küchengeräte lohnt sich bei einer offen gestalteten Küche. Dabei kommt es nicht nur auf ihre Blickfang-Qualität an. So lässt ein leistungsstarker Dunstabzug Küchengerüche schnell verschwinden und ein moderner Geschirrspüler arbeitet angenehm geräuscharm.

Edles
Vitrinen-
Element



Wohnküche KA 34.190 und KA 32.130
in Schwarz und Nussbaum-Nachbildung, Zeile ca. 484 cm + Insel ca. 244 cm.
Ausgestattet mit **AEG Elektrogeräten**: Backofen BEB230010M (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramikkochfeld HK624000X-B, Kühlschrank SKB312F1AS (EEK* F, in einer Skala von A bis G), Wandhaube DBB3951M (EEK* C, in einer Skala von A+++ bis D), inklusive Küchen-Einbauleuchten (EEK* D, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 7.998,-** ohne Dekoration.
Wohnwand ca. 364 cm, **Lieferpreis 2.998,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse



Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen und die Küche in einem Video kennenlernen.

DIE 5 SÄULEN jeder Küche.

Eine Küche ist wie ein Körper. Sie hat lebenswichtige Organe, ohne die eine Küche nicht funktioniert. Wir stellen Ihnen diese 5 Grundelemente vor.



Foto: © iStock / RossHelen



DIE E-GERÄTE

Gab es vor hundert Jahren nur den Ofen samt Gas-Kochplatte, gibt es heute unzählige moderne Geräte fürs Kochen. Zu den E-Geräten gehören nicht nur der Ofen und die Herdplatte, sondern auch die Spülmaschine, die Dunstabzugshaube (oder der Muldenlüfter), die Mikrowelle und der Dampfgarer. Manche Küchen haben auch einen eingebauten Kaffee-Vollautomaten. Sie entscheiden, was Sie brauchen und was zu Ihrem Kochstil passt. Und die Möglichkeiten sind mannigfaltig. Die Herdplatte zum Beispiel reicht von Induktion, Ceran bis hin zum immer noch beliebten Gaskochfeld. Und bei den Öfen reicht die Bandbreite von Standard bis zum smarten Herd, der mit dem Internet verbunden ist und Rezepte kennt. Der dann auch das entsprechende Programm hat, dass alles auf den Punkt gelingt.

DAS „HOLZ“

In der Fachsprache sprechen die Hersteller und Händler tatsächlich vom „Holz“. Das ist in gar keinem Fall abwertend gemeint, sondern beschreibt all das, was nicht an Strom oder Wasser angeschlossen ist. Damit sind, Sie können es sich sicher denken, z.B. Türen, Einlegeböden und der Korpus gemeint. Und bei diesem „Grundelement“ haben Sie auch die meisten Möglichkeiten. Möchte ich eine L-förmige Küche oder eine Insellösung? Und welche Höhe(n) soll meine Küche haben? Was Materialien und Farben betrifft, sind besonders die Fronten zu nennen. Von Holzfurnieren bis Beton-ähnlichen Fronten sind hier kaum Grenzen gesetzt. Unser Küchenberater hat viele Material- und Farbproben vorrätig, die Sie begutachten können. Spitzenreiter seit vielen Jahren sind z.B. weiße Küchen. Beliebt auch seit langer Zeit die Landhausküchen. Sie entscheiden.

DIE ARBEITSPLATTE

Früher wurde die Arbeitsplatte im Bereich „Holz“ angesiedelt. Da aber heute soviel Möglichkeiten bei Material und Nutzung bestehen, spricht man heute in der Planung von einem eigenständigen Bestandteil. Dank modernster Herstellungsverfahren und Verarbeitungstechniken sind der Arbeitsplattengestaltung heute kaum Grenzen gesetzt. Farben, Formate, Stile und Kanten können zu individuellen Arbeitsplatten kombiniert werden. In die Arbeitsplatte werden Spüle oder

Kochfeld verbaut und darunter Haushaltsgeräte wie z.B. eine Spülmaschine eingepasst. Küchenarbeitsplatten werden aus den unterschiedlichsten Materialien gefertigt, sodass sich für jeden Küchenstil, egal ob klassische Küche, Landhausküche oder Designküche, ausreichend Gestaltungsspielraum bei der Küchenplanung ergibt.

DER WASSERPLATZ

Sie werden sich fragen: Wasserplatz? Damit meinen sie die Spüle? Ja, auch. Aber hier hat sich viel getan. Der Wasserplatz an sich hat drei Elemente: die Armatur, die Spüle / das Spülbecken und darunter das Abfallsystem. Moderne Armaturen können heute viel mehr als nur Wasser spenden. Heutige Systeme bieten kochendes Wasser, sprudelndes Trinkwasser und portionieren nach genau eingestellter Menge. Inklusive Filtersysteme, die das Wasser extrem rein machen. Dazu die Spüle, die es in mannigfaltigen Materialien und Ausführungen gibt. Der dritte Bestandteil des Wasserplatzes ist das Mülltrennungssystem. Dieser hat zwar weniger mit Wasser zu tun, aber da es genau unter der Spüle eingebaut ist, spricht man im gesamten von dem „Wasserplatz“. Hier finden Sie also viele Themen in Richtung Nachhaltigkeit: Trinkwasser aus dem Hahn und Mülltrennung. Dies macht aus dem Wasserplatz auch ein ökologisches Schwergewicht.

DAS ORDNUNGSSYSTEM

Hier reden wir von einem integrierten System innerhalb des Bereiches „Holz“. Bei der Küchenplanung empfiehlt es sich, aus dem vorhandenen Raum das Optimum an Stauraum und Arbeitsfläche herauszuholen. Dies gilt auch für das Küchen-Ordnungssystem. Stauraum in der Küche schaffen Sie zum Beispiel durch Schubladen mit Besteckeinsätzen, vielfältige Auszüge, genau eingepasste Schränke und Eckschränke, Regale und spezielle Vorratsschränke. Eine Inneneinrichtung für Auszüge in Form von Aufteilungssystemen ist praktisch und erleichtert die Küchenarbeit. Dank einer Innenorganisation mit Quer- und Längstrenner befindet sich alles direkt dort, wo es gebraucht wird und ist sofort griffbereit. Mit Aufteilungssystemen hat alles seine Ordnung und der vorhandene Platz in den Schubladen / Auszügen wird optimal genutzt.



Induktions-
kochfeld mit
integriertem
Dunstabzug

Küchenkombination KA 46.210 und KA 46.230
in Echtzement Saphirgrau matt und Furnier Eiche Barolo Mattlack, ca. 360 + 305 cm.
Ausgestattet mit **Miele Elektrogeräten** in Edelstahl: Backofen H2266-1B (EEK*
A+, in einer Skala von A+++ bis D), Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
KMDA 7633 FR (EEK* A++, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank K 33222-i
(EEK* F, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 12.998,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse



Küchenkombination KA 40.100
in Arcticweiß matt, ca. 120 + 282 x 250 cm. Ausgestattet mit **Bosch Elektrogeräten** in Edelstahl: Backofen HBA530BR1 (EEK* A, in
einer Skala von A+++ bis D), Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug PKM845F11E (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D),
Kühlschrank KIR18NSFO (EEK* F, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 7.777,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse

Viel Platz &
alles sofort
griffbereit



MIT PLATTEN PLANEN: EINE FRAGE DER VIELFALT.

Für eine anspruchsvolle Küchenarchitektur stehen mit Systemo viele Möglichkeiten offen. Arbeitsplatten und Wangen können in verschiedenen Stärken geplant werden. Zusätzlich kann mit Nischen und Wandpaneelen der Küche eine ansprechende Note gegeben werden, für mehr Individualität und Wertigkeit. Egal ob Ceramic- oder Quarzstein, Fenix, Glas oder Massivholzausführung – alle Materialien sind nicht nur robust, säurebeständig und lebensmittelecht, sondern dank ihrer porenlosen Oberflächen auch besonders hygienisch und pflegeleicht.

Für den Alltag bedeutet dies einen einfachen Umgang. Der direkte Kontakt mit Lebensmitteln ist unbedenklich – die Zubereitung der Mahlzeiten kann unmittelbar auf der Arbeitsfläche geschehen. Mit einfachsten Mitteln ist die Fläche anschließend schnell wieder hygienisch und sauber.

**PASSEND ZU JEDER KÜCHE,
JEDEM GESCHMACK UND
ALLEN ANFORDERUNGEN:
HOCHWERTIGE ARBEITSPLATTEN
IN GROSSER AUSWAHL
VON SYSTEMO!**

systemo®

DIE NEUE OBERLIGA

der Küchenschränke.

Sie sind in Reichweite ohne sich bücken zu müssen. Früher eher unspektakuläre Raumschaffer, sind Oberschränke heute Designobjekte in Augenhöhe.

Oberschränke werden als Diagonal-, Eck-, Gewürz-, Glas- und Regaloberschrank oder Aufsatz-, Jalousie-, Schiebetüren-, Klapptüren-, Geschirrabtropf- und Vitrinenschrank eingesetzt. Oberschränke oder auch Hängeschränke genannt, sind in den meisten Küchenplanungen unerlässlich. Sie schaffen zusätzlichen

Stauraum, ohne weitere Bodenfläche zu belegen. Effizient an die Wand montiert und in unterschiedlichen Breiten und Höhen beherbergen sie Geschirr, Gläser oder Vorräte und können außerdem mit Hilfe wohldosierter Designelemente gestalterische Akzente setzen.

Küche Aktiv PROFI-TIPP

Geschlossene Unterschränke kombiniert mit offenen Oberschränken: So wirkt auch eine kleine Küche luftig und kompakt.

FALTTÜREN

Kennen Sie noch den alten Mercedes Gullwing? Seine Türen gingen nach oben auf. Eine Show. Noch trickreicher: Oberschränke mit Falttüren. Sieht nicht nur schick aus, sondern macht auch Sinn. Sind die Türen erstmal oben, geben sie alles frei. Und nehmen keinen Platz weg. Man stößt nicht an, wie bei normalen Türen, die zur Seite aufgehen. Natürlich schließen sie auch seidenweich mit Soft-Close-Mechanismus. Ähnlich wie damals beim Mercedes.



GLASTÜREN

Gerade bei etwas dunkleren Küchen ein großes Ereignis. Glastüren mit Beleuchtung. Ob reines Glas, bei dem man sofort erkennt, was dahinter ist, oder Varianten mit Milchglas, sandgestrahltem Glas oder Linearstruktur-Glas, wie hier zu sehen. Bringt Licht ins Dunkel. Denn wie man weiß, Licht hat einen großen Einfluss an der Wohnatmosphäre. Glastüren gibt es in vielen mechanischen Varianten.



SCHIEBETÜREN

Sie kennen sie aus dem Schlafzimmer: die allseits beliebten Schiebetüren. Gerade bei kleineren Küchen, bei denen keiner eine Tür haben will, die in den Raum reingeht, sind Schiebetüren erste Wahl. Auch im Materialmix eine interessante Variante. Und für jemanden, der alleine kocht, weil er Single oder Küchenchef ist, ist die Schiebetür perfekt.

Küche Aktiv

Sie sind 2,15 Meter?

WIR HABEN DIE KÜCHE FÜR SIE!



Erfolgt die Küchenplanung nach den Kriterien der Ergonomie, kann die „Küchennutzer-Gesundheit“ geschont werden. Obendrein werden routinemäßige Arbeitsabläufe wie das Zubereiten von Speisen oder das Einräumen und Ausräumen des Geschirrspülers vereinfacht, was ein effizienteres Arbeiten ermöglicht. Neben der richtigen Körperhaltung trägt auch eine übersichtliche Küchengestaltung zum Wohlbefinden bei. Werden wichtige ergonomische Aspekte wie die optimale Küchenarbeitshöhe bei der Planung nicht berücksichtigt, können durch eine Fehllage oder eine Überbelastung der Wir-

belsäule u.a. Rückenprobleme auftreten. Rückenschmerzen zählen mittlerweile zu den sogenannten Volkskrankheiten. Oft werden sie durch Muskelverspannungen oder eine falsche Körperhaltung ausgelöst. Wer mehrere Stunden wöchentlich mit Küchenarbeiten zubringt, sollte daher auf eine gute Küchenergonomie Wert legen. Vor allem die Höhe der Arbeitsfläche beeinflusst die Körperhaltung beim Vorbereiten, Kochen oder Spülen. Wird die Arbeitshöhe zu niedrig oder zu hoch angesetzt, muss der Küchennutzer eine schlechte Haltung einnehmen: Bei einer zu niedrig geplanten Arbeitsfläche

ist es nötig, sich nach vorne zu beugen. Das Arbeiten in gebückter Haltung kann schnell zu Verspannungen führen oder sogar die Bandscheiben belasten. Auch eine zu hoch angesetzte Arbeitsplattenhöhe ist problematisch und bedingt einen erhöhten Kraftaufwand und eine Überdehnung der Wirbelsäule, z.B. bei Schneidearbeiten. Bei der Küchenplanung, in Zusammenarbeit mit uns, ist die individuell angepasste Arbeitshöhe (Korpushöhe) wesentlich, damit der Rücken bei der täglichen Küchenarbeit geschont wird. Die Höhe der Arbeitsfläche wird auf den Hauptnutzer der Küche abgestimmt.

Kurze Wege, richtige Höhen!



SLIDE&HIDE® - DIE VOLL VERSENKBARE BACKOFENTÜR

Ob Sie etwas in den Ofen hineingeben oder herausnehmen wollen: Die einzigartige NEFF SLIDE&HIDE® Backofentür macht den Zugriff auf den Garraum so einfach wie nie zuvor.

IKONEN DER KÜCHE IN NEUEM DESIGN:

Die Trendfarbe setzt neue Akzente. Die Geräte sehen toll aus, fühlen sich gut an, machen Kochen zum reinen Vergnügen – unsere neuen NEFF Collection Einbaugeräte in der Akzentfarbe Graphite-Grey. Sie begeistern auf den ersten Blick mit zeitlosem Design und diesem wunderschönen Farbton, der sicher auch deiner Küche gut zu Gesicht steht.

EINFACHES SLIDE®... UND HIDE®

Beim Öffnen und Schließen der Backofentür dreht sich dank SLIDE® der Griff mit und bleibt so fest in der Hand – ein Umgreifen ist nicht nötig. Dank HIDE® verschwindet die Backofentür während des Öffnens unter dem Ofen und ragt danach nicht in den Raum. Das schafft mehr Bewegungsfreiheit in jeder Küche.



FRONT IST NICHT *gleich Front!*

Für die Wahl der Front ist es genau so wichtig, wie für die Frage nach dem Wohnstil: Wie pflegeleicht, langlebig und wertig soll sie sein und was ist Ihr Budget?

1 SEIDENGLANZLACK-FRONTEN

Diese Fronten mit sanft schimmernder Lackoberfläche kommen optisch einer echten, deckend lackierten Holzoberfläche sehr nahe.

2 SATINLACK-FRONTEN

Der in vielen Farben erhältliche Satinlack ist eine spezielle Art der Lackoberfläche mit leichter Struktur, die ökologischen Ansprüchen gerecht wird und dabei besonders pflegeleicht ist.

3 LACKLAMINAT-FRONTEN

Lacklaminat-Fronten sind Lackfronten optisch sehr ähnlich, bieten eine vergleichbar große Farbvielfalt und gelten daher als preiswerte Alternative.

4 HOCHGLANZLACK-FRONTEN

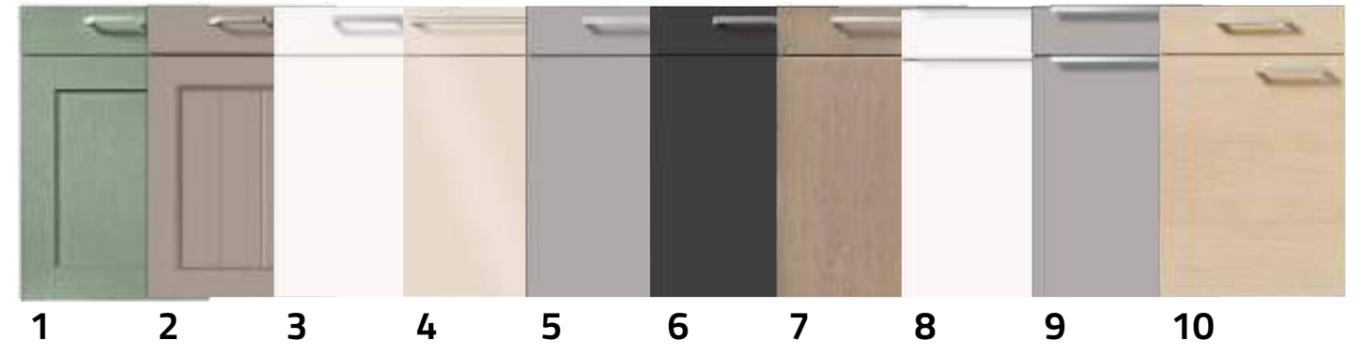
Eine hochwertige Hochglanz-Lackoberfläche entsteht aufwendig in mehreren Arbeitsschritten. Ihr satter, brillanter Glanz sorgt für eine ausdrucksstarke Farbe und verleiht der Küche einen ästhetischen Premiumcharakter.

5 SCHICHTSTOFF-FRONTEN

Die widerstandsfähigen Fronten mit mehrschichtiger Oberfläche sind deutlich dicker als Kunststoff-Fronten und dadurch auch robuster.

6 UV-LACK-FRONTEN

Durch die mehrfache Beschichtung mit UV-Lack, der mit speziellen UV-Leuchten ausgehärtet wird, entsteht eine besonders harte und widerstandsfähige Lackoberfläche. Die rundum verlaufende Kunststoff-Dickkante in Frontfarbe



veredelt die Oberfläche zusätzlich und schützt vor Beschädigungen.

7 HOLZ-FRONTEN

Holz-Fronten empfehlen sich durch ihre Lebendigkeit und Nachhaltigkeit. Oft wird das natürliche Material zusätzlich mit einem besonders widerstandsfähigen Lack geschützt.

8 ECHTGLAS-FRONTEN

Die hochglänzenden oder satinierten Fronten aus ca. 3 mm starkem ESG-Weiß-

glas sind rückseitig vollflächig lackiert. Besonders effektiv: Das Licht reflektiert und bricht sich auf der hochwertigen Oberfläche.

9 RESOPAL-FRONTEN

Die modernen und langlebigen Resopal-Fronten sind extrem widerstandsfähig, unempfindlich, leicht zu reinigen und dabei unglaublich vielseitig in der Optik. Bei Resopal handelt es sich um einen Schichtstoff, der aus Melaminharz und Papier besteht.

10 KUNSTSTOFF-FRONTEN

Es gibt verschiedene Arten von Kunststofffronten: Melaminharzfronten, Folienfronten und Schichtstofffronten. Die mit Kunststofffolie ummantelten Folienfronten sind dank der vielen Farben und Mustern sowie durch ihren günstigen Preis sehr beliebt. Widerstandsfähiger wird die Kunststoff-Front, wenn sie mit Melaminharz beschichtet wurde.



Küchenkombination KA 34.190 und KA 33.160
in Graphitschwarz und Eiche Sierra Nachbildung, ca. 200 + 240 x 490 + 185 cm. Ausgestattet mit **Whirlpool Elektrogeräten** in Edelstahl: Backofen AKP97860NB (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Induktionskochfeld mit integriertem Muldenlüfter IVH840CNE (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank ARG 9071 (EEK* E, in einer Skala von A bis G).
Lieferpreis 8.445,- ohne Dekoration.

* EEK = Energieeffizienzklasse

Mit
Muldenlüfter



Küchenkombination KA 52.180 und KA 51.200**
in Muschelweiß matt und Eiche Virginia Nachbildung, ca. 360 cm. Ausgestattet mit **Juno Elektrogeräten**: Backofen JB084C1 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kompakt Mikrowelle JM60200211, Glas-keramikochfeld JKS604F5, Kühlschrank JCN102F051 (EEK* F, in einer Skala A bis G), Flachschräume JDF602E9 (EEK* D, in einer Skala A+++ bis D). **Lieferpreis 4.444,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse ** Exklusiv für den Europa Möbel-Verbund

Küche Aktiv

ERFOLGS-STORY Resopal

Schon das Originalmaterial ist seit seiner Erfindung im Jahr 1930 umweltfreundlich.

KANN KUNSTSTOFF GUT FÜR DIE UMWELT SEIN?

Natürlich! Resopal besteht zu 65 % aus Papier und zu 35 % aus Harzen auf Wasserbasis. Dazu nachhaltig produziert und am Ende der enorm langen Nutzungsphase thermisch recycelbar, was zur Energiegewinnung beiträgt. Das Kernpapier ist recycelt, FSC®- und/oder mit dem PEFC®-Siegel für nachhaltige Forstwirtschaft zertifiziert. Resopal-Schichtstoff hält selbst den höchsten Anforderungen mühelos stand und ist äußerst langlebig; seine lange Lebensdauer lässt das Holz bis zum Ende der Nutzungsphase längst wieder nachwachsen.

WAS MACHT DIE KÜCHEN-FRONT SO EINZIGARTIG?

- kratzfest
 - hitzebeständig
 - abriebfest
 - wasserdampfbeständig
 - stoßfest
 - lichtbeständig
 - fleckunempfindlich
- bei haushaltsüblicher Handhabung



Muschelweiß matt Kristallweiß matt Weiß matt



Einfach mit dem Smartphone oder Tablet den Code scannen und Film anschauen.

Einfach scannen und Broschüre ansehen.

RESOPAL®

Küchenkombination KA 52.180 und KA 51.200**
in Weiß und Wildeiche Natur Nachbildung, ca. 330 x 150 cm. Ausgestattet mit **Juno Elektrogeräten** in Edelstahl: Backofen JB030A9 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank JCN088F051 (EEK* F, in einer Skala von A bis G), Glaskeramik-Kochfeld JKSN604F5 und mit **Airforce** Wandesse F16280D2LED (EEK* C, in einer Skala A+++ bis D).
Lieferpreis 3.333.- ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse
** Exklusiv für den Europa Möbel-Verbund



Oberschrank mit Falttüren



Küchenkombination KA 52.180**
in Kristallweiß, 275 x 368 cm. Ausgestattet mit **Whirlpool Elektrogeräten**: Backofen AKP9 7860 NB (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank ARG9071 (EEK* E, in einer Skala von A bis G), Glaskeramik-Kochfeld AKT 8210 LX und mit Wandesse AKR 039 G BL (EEK* B, in einer Skala A+++ bis D), inklusive Küchen-Einbauleuchten (EEK* E, in einer Skala von A bis G).
Lieferpreis 5.998.- ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse ** Exklusiv für den Europa Möbel-Verbund

Küche Aktiv -MATERIAL

Die nur bei Küche Aktiv erhältlichen Küchenfronten von Resopal wurden exklusiv für uns entwickelt.

DIE KOPIE kann richtig viel.

Optisch ganz nah am Original: Warum Holz als Nachbildung in der Küche Sinn macht.

Wenn Ihnen das Wichtigste in Ihrer Küche ist, dass sich mit den Jahren Patina ansetzt, dann lesen Sie bitte nicht weiter. Sollten Sie jedoch zu den Liebhabern der warmen und wohnlichen Atmosphäre gehören, die eine Küche in der einzigartigen Optik von charakterstarkem Holz ausstrahlt, lassen Sie sich sicher gerne von den Vorteilen der aktuellen Holz-Nachbildungen überzeugen. Diese bringen insbesondere die hochwertigen Schichtstoff- und Melaminharzfronten mit sich. Zusätzliches Qualitätsmerkmal: die Laserkante. Hier werden die Frontkanten mittels Laser direkt mit der Trägerplatte verschweißt, was eine attraktive fugenlose Optik ergibt.

OPTISCHE VIELFALT GENIESSEN

Alle Holzöne, die Sie bei Küchen aus echtem Holz finden, und noch viele mehr, stehen Ihnen auch bei der Gestaltung in Holz-Nachbildung zur Auswahl. Schließlich sind eher bei Massivholz Grenzen durch das Gewicht, die Verarbeitungsmöglichkeiten und das Herkunftsgebiet gesetzt. Als Nachbildung ist so gut wie alles möglich – ob zartgemasert, mit feiner Struktur oder in der Optik naturbelassener Hölzer und in der ganzen breiten Farbpalette der Holzöne.

SICH DIE PFLEGE LEICHT MACHEN

Staub, fettige Rückstände des Kochdampfs oder Fingerabdrücke lassen sich von Fronten in Holz-Nachbildung mit ein wenig mit Wasser verdünntem Spülmittel reinigen. Ein Vorteil, der neben weiteren auch für eine Arbeitsplatte aus Holz-Nachbildung spricht: Kunststoffoberflächen federn Stöße verhältnismäßig weich ab und schonen empfindliches Geschirr. Und rutscht doch einmal ein scharfes Messer vom Schneidebrett ab, wird die Oberfläche weniger schnell beschädigt.

QUALITÄT, DIE SICH TÄGLICH BEWÄHRT

Wir wissen nicht, was sich in Ihrer Küche täglich so abspielt. Aber mit Fronten aus Holz-Nachbildung nimmt sie selbst das größte Chaos nicht krumm. Gehören doch zu ihren besonderen Merkmalen, dass sie nicht nur robust und langlebig, hitze- und säurebeständig, stoß- und kratzfest sind, sondern auch sogar UV-beständig. Das macht die Entscheidung für Ihr Lieblingsholz als Nachbildung in der Küche leicht – und im Vergleich zum Original schont diese Wahl sogar den Geldbeutel.

Küchenkombination KA 40.100 und KA 41.110

in Weiß matt und Vulkaneiche Nachbildung, ca. 240 cm + ca. 225 x 315 cm. Ausgestattet mit **Siemens Elektrogeräten**: Backofen HB634GBS1 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Kaffeeautomat CT636LES6, Zubehörschublade BI630ENS1, Glaskeramikkochfeld ET645HE17, Inselhaube LF97BBM50 (EEK* B, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank K151FADE0 (EEK* E, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 10.998,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse

Küche Aktiv PROFI-TIPP

Genießen Sie perfekte Harmonie mit einer Arbeitsplatte in täuschend echter Holz-Nachbildung im gleichen Holzton.



Echtes Komfort-Highlight: der Kaffee-Vollautomat mit Schublade



Foto: © Stock / fotostorm

KOCHEN *unter Strom.*

Neben dem wie die Küche aussehen soll, ist das große Thema immer: Welche Elektrogeräte will man. Also: welchen Herd, welche Spülmaschine usw. Hier ein kurzer Überblick über die Möglichkeiten.

DAS KOCHFELD

Kochfelder lassen sich entsprechend der Art der Wärmeerzeugung grob in die zwei Gruppen Elektrokochfelder – zu welchen das Glaskeramik-Kochfeld mit Strahlungsheizkörper und mit Induktion gleichermaßen zählen wie das Massekochfeld – und Gaskochfelder einteilen. Die Kochfeldoberfläche ist typischerweise mit verschiedenen Kochzonen unterschiedlicher Größe versehen, damit auch zwei oder mehr Töpfe und Pfannen parallel genutzt werden können. Bei den modernen und äußerst beliebten Induktionskochfeldern kann bei Ausführungen mit sogenannter „Flächeninduktion“ ein großer Bereich oder bei Geräten mit „Vollflächeninduktion“ sogar die gesamte Oberfläche zum Erhitzen von Kochgeschirr genutzt werden. Eine spezielle Sensoren-Technologie sorgt hier für hohe Flexibilität beim Kochen.

DER DUNSTABZUG

Egal ob als Wandhaube, Inselhaube, Deckenlüfter, Einbauhaube, Kochfeldabzug in Form eines ausziehbaren Tischlüf-

ters oder als Kochfeld mit integrierter Muldenlüftung: Der Dunstabzug ist ein wichtiger Bestandteil des Kochbereichs. Schließlich sorgt er nicht nur für gute Luft in der Küche, sondern auch für das ideale Raumklima. Idealerweise zeichnet sich der Dunstabzug durch eine gute Leistungsfähigkeit aus. Denn was nutzt einem das schönste Dunstabzugshauben-Modell in der Küche, wenn es diese nicht auf zufriedenstellende Weise vom unangenehmen Küchendunst befreien kann? Lassen Sie sich nicht vom hübschen Design so mancher Abzugshaube blenden, sondern prüfen Sie zuerst, über welche Lüfterleistung die Dunstabzugshaube verfügt. Eine gute Absaugleistung des Lüfters ist nötig, damit die Küchendämpfe ausreichend entfernt werden können. Die Küchengröße bestimmt dabei, welcher Wert als ideal gilt.

DER BACKOFEN

Der Backofen ist eines der zentralen Geräte in der Küche. Nachdem er lange eine Einheit mit der Kochstelle bildete, sind heutzutage das Kochfeld und der Backofen

auch gerne räumlich getrennt. Kein Wunder: Lässt sich ein Backofen in Brusthöhe doch viel leichter bedienen. Dazu bringen moderne Elektrogeräte viele praktische Funktionen mit, die das Backen vereinfachen und mühsames Reinigen ersparen. Der Backofen von heute beherrscht zusätzlich schonende Bratverfahren, getimtes Grillen, Kombidämpferfunktionen oder auch Niedriggarverfahren. Dazu reinigen sie sich selbst. Ein Backofen kann heutzutage eben deutlich mehr als Ober- und Unterhitze. Heißluft und eine Grillfunktion gehören bei den meisten Geräten zu der Standardausführung. Oft gibt es auch weitere Beheizungsarten. Die meisten Hersteller bieten Kombigeräte an, mit denen die Gerichte dank Dampfunterstützung noch besser gelingen. Ist der Backofen mit einer Sanftgarfunktion ausgestattet, können Sie Ihre Lebensmittel besonders schonend zubereiten: Vitamine und Nährstoffe bleiben besser erhalten. Das Fleisch wird butterzart, wenn es im Sous-vide-Verfahren bei einer Temperatur zwischen 55 und 80 Grad ganz langsam gegart wird. Zeitraubendes Aufheizen des Backofens ist

übrigens meist nicht nötig. Viele Hersteller bieten Geräte mit Schnellaufheizung an, die die benötigte Temperatur im Handumdrehen erreichen. Wer wenig Platz in der Küche hat, kann sich für einen Backofen mit integrierter Mikrowelle entscheiden.

DER KÜHLSCHRANK

Der eiskalte Typ in der Küche. Dabei sollten Sie sich eingangs fragen: Wie groß ist mein Haushalt? Wie viel Platz bietet meine Küche? Wie wichtig sind mir modernes Design und höchste Effizienz? Und welche Funktionen oder Luxus-Extras wünsche ich mir von meinem Kühlgerät? Diese Fragen sollten Sie sich vor der Anschaffung eines neuen Einbaukühlschranks, Gefrierschranks, einer Gefriertruhe oder einer Kühl-Gefrier-Kombination stellen. Die Größe Ihres Kühlschranks hängt von der Personenzahl in Ihrem Haushalt und der Art der Nutzung ab: Singles kommen mit einem Volumen von 100 Litern Nutzinhalt aus, Paaren dagegen sind 140 Liter zu empfehlen. Für jede weitere Person können Sie jeweils 50 Liter hinzurechnen. Eine vierköpfige Familie sollte also etwa 240 Liter Kühlkapazität zur Verfügung haben. Wenn Sie oft feiern und Gäste bewirten, sollten Sie eher üppiger planen. Da sind Sie mit 300 Litern für die Hochsaison in der Küche gut ausgestattet. In diesen Fällen ist ein Side-by-side Kühlschrank die richtige Wahl. Bei diesen liegt der Nutzungsinhalt zwischen 400 bis 600 Litern.

DIE SPÜLMASCHINE

Der Saubermacher unter den Küchengeräten. Geschirrspülmaschinen sind programmierbar, weshalb Sie auch in dieser Hinsicht möglichst viele Infos zu Ihrem Wunschtyp einholen sollten. Die Programme sind natürlich auch entscheidend für die Ökobilanz der Maschine. Einige Hersteller bieten auch Geschirrspüler mit besonderen Programmen wie extra leise Nachspülprogramme, Hygieneprogramme für eine effiziente Keimreduzierung oder auch Kunststoffprogramme an. Die Programme können Sie bei neuen Gerä-

ten bequem über den Timer regeln, mit dem Sie auch Anfangs- und/oder Endzeit des Spülvorgangs terminieren können. „Smart-Kitcheners“ machen das übrigens per App aus dem Auto, sofern man sich für eine Spülmaschine entscheidet, die in eine Smart-Kitchen-System eingebunden werden kann.

NOCH MEHR!

Neben den erwähnten Standard-Geräten, die in keiner Küche fehlen sollten, gibt es noch ein paar andere Geräte. Angefangen mit der Mikrowelle. Es gibt zwar Backöfen mit Mikrowellen-Funktion. Manch einer wünscht sich jedoch eine separate Mikrowelle. Dann gibt es den Einbau-Kaffeefullautomat. Praktisch, wenn man keinen Platz auf der Arbeitsplatte verschwendet, sondern seine moderne „Kaffee-Maschine“ direkt eingebaut hat. Last-but-not-least gibt es den Dampfgarer. Auch hier gibt es Backöfen, die das auch können. Alleinige Dampfgarer sind jedoch von ambitionierten Heim-Köchen beliebt, da man hier parallel Speisen zubereiten kann und die „Solo“-Dampfgarer auch oft mit mehr Funktionen aufwarten. Ihr Küchen-Berater freut sich darauf, genau Ihre Geräte-Zusammenstellung mit Ihnen zu finden.



Die hyperFresh Frischesysteme bieten für jedes Lebensmittel die richtige Lagerung im Siemens Kühlschrank.



Kochen mit Induktion liegt auch dank smarter Extras voll im Trend, z.B. wie beim Neff Kochfeld mit ZoneLight.



Für perfekte Brat- und Backergebnisse lernt ein vernetzter Bosch Sensor-Backofen der Serie 8 sogar dazu.



Durch den ultra-flachen Rahmen fügt sich die Hidden 2.0 Dunstabzugshaube von Elica unsichtbar in den Schrank ein.



Mit modernen Geschirrspülern wie von AEG wird sogar das Ein- und Ausräumen des Spülguts noch komfortabler.

SAMSUNG



DUAL COOK STEAM™

Backen und Dampfgaren gleichzeitig.

HAUSGERÄTE VON SAMSUNG

Ideen, auf die Du Dich verlassen kannst.

FAMILY HUB™ KÜHLSCHRANK DIE ROLLE DES KÜHLSCHRANKS NEU GEDACHT

Die Kühlschränke der Family Hub™-Serie kühlen nicht nur Lebensmittel, sondern bereichern auch das Leben. Sie können die Familie verbinden, Lieblingsmusik spielen, Fotos zeigen und dazu beitragen,

dass weniger Lebensmittel verderben. Von unterwegs einen Blick in den Kühlschrank werfen? Kein Problem, denn der Kühlschrank lässt sich ganz einfach zuhause in das WLAN einbinden und kann somit über ein kompatibles Smartphone von unterwegs bedient werden.



DUAL COOK FLEX™ - BACKOFEN

Ein Backofen. Zwei Garräume. Maximale Flexibilität. Durch die raffinierte und innovative Kombination von zwei Türen, zwei Heißluftsystemen und einem Garraumteiler in der Mitte ermöglicht Dual Cook Flex™ maximale Flexibilität beim Kochen. Die getrennte Tür ermöglicht, unterschiedliche Speisen gleichzeitig zuzubereiten. Sogar mit unterschiedlichen Betriebsarten, Temperaturen und Garzeiten.



Der Backofen verfügt über einen Garraum, der durch einen Garraumteiler in eine untere und eine obere Kochzone geteilt werden kann. Die zwei unabhängig voneinander steuerbaren Garräume des Backofens ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung zweier Speisen – ganz ohne Geruchs- oder Geschmacksübertragung. Während im oberen Garraum der Kuchen bäckt, wird im unteren Garraum der Fisch im spülmaschinengeeigneten Dampfgargefäß schonend gegart.

VIRTUAL FLAME™ KOCHFELD

Perfekte Kombination von Induktion und Gas. Die innovative Virtual Flame™-Technologie sorgt für ein intuitives Kocherlebnis und sichtbar mehr Sicherheit: Virtuelle LED-Flammen, die je nach eingestellter Leistungsstufe ihre Farbe und Intensität verändern, werden an den Pfannen- oder Topfrand projiziert. Somit haben Sie die Leistung Ihres Kochfelds immer im Blick – und einen Blickfang in Ihrer Küche.





Fotos: © EMV

STAU RAUM *mit IQ*

Intelligente Lösung hinter den Kulissen.

Küchen sind als Kochwerkstatt darauf ausgelegt, Arbeitsplatz zu schaffen. Das weiß jeder, der mehr als eine halbe Zwiebel für sein Gericht schneiden musste. Wer aber eine schöne Küche hat, der sucht vielleicht nach mehr als nur Stauraum. Denn er will Stauraum, der in die Küche integriert und dabei funktionell ist. Funktionell heißt aber immer auch: flexibel und multifunktional.

So wie beim Rollschrank mit Arbeitsplatte. Keine Frage: Es ergibt sich, dass unter Spülen oder Arbeitsplatten kleine Nischen entstehen. Wer hier intelligent plant, der kann einige sinnvolle Schübe unterbringen. Oder die Innenseiten der Schranktüren: Hier könnten auch die kleinen Schneidebretter angebracht werden, oder Pfannenwender – bitte aber keine Messer! Sollten diese einmal

fallen, könnte das unangenehme Folgen mit sich bringen. Ebenfalls clever: Besitzer hoher Schränke können sich außerdem überlegen, zusätzliche flache Fächer weit oben einzubauen. Alufolie, Backpapier & Co sind hier gut untergebracht und nehmen weniger Platz weiter unten weg. Denn so geht gute Küchenplanung: Einfach und dazu einfach richtig intelligent.



IN DER KÜCHE WIE IM KOFFER: ALLES PERFECT VERSTAUT.



Gut ist, wenn Sie schweres und sperriges Geschirr in einem Auszug aufbewahren. Noch besser: Mit einem flexiblen Aufteilungssystem bringen Sie auch noch echte Ordnung in Ihre Tellersammlung.



Schlanke Form und richtig viel dahinter: Der Apothekerschrank bietet einen schnellen wie einfachen Überblick und Zugriff, z.B. auf Vorräte. Schließlich ist sein Inhalt von beiden Seiten aus zugänglich.



Nicht genügend Platz zu haben, ist in vielen Küchen ein echtes Problem. Mit einem Eckschrank wird jeder Zentimeter für Stauraum bis in den letzten Winkel genutzt, wie hier beim Le Mans Schwenkauszug. Das hat den Vorteil, dass sämtliche, im Schrank aufbewahrten Dinge mühelos erreicht werden.



In manchen Besteckschubladen herrscht das blanke Chaos, in anderen lässt sich nahezu blind mit einem Griff das Richtige finden. Dafür sorgt ein Besteckeinsatz aus Kunststoff oder hochwertigem Holz, den es mit vorgegebenen Abständen zwischen den Fächern gibt – genauso wie als variable Version, bei denen die Abstände frei wählbar sind. Schließlich hat nicht jeder nur ein Standardbesteckset.



Foto: © iStock / mediagigantour

WICHTIGER ALS SIE DENKEN: *der Wasserplatz.*

Hätten Sie es gedacht: Circa 60% der gesamten Arbeitszeit in der Küche finden hier statt.

Der Wasserplatz vereint drei Elemente in der Küche, die sich allesamt am gleichen „Platz“ befinden. Und zwar von oben nach unten: die Armatur (die noch viel mehr kann als nur Kalt- oder Heißwasser), die Spüle (die es in unendlichen Variationen gibt) und das Abfallsystem (wichtiger den je).

Früher war es so, dass man alle drei Komponenten von drei Herstellern auswählen konnte, dies ist heute immer noch der Fall. Heute gehen z.B. Hersteller wie BLANCO dazu über, das gesamte Wasserplatz-System aus einer Hand anzubieten. Das hat Vorteile im Bereich Montage und der perfekten Abstimmung der einzelnen Komponenten. Ob Sie sich nun für ein System entscheiden oder einzelne

Komponenten: Wir geben Ihnen hier die wichtigsten Informationen an die Hand.

WASSER MARSCH: DIE ARMATUR

Die Armatur ist heute mehr als nur der Teil der Spüle, aus dem das Wasser fließt. Armaturen können für eine Aufwertung der Spüle und der gesamten Küche sorgen, sowohl in funktionaler als auch in optischer Hinsicht. Für Designliebhaber sind Armaturen häufig die Accessoires des Wasserplatzes schlechthin. Bei den Armaturen, die in der Küchenspülzone zum Einsatz kommen, handelt es sich heute in den aller meisten Fällen um Einhebelmischbatterien oder Einhebelmischer, die einfach und komfortabel mit einer Hand betrieben werden können.

Wählen Sie zwischen glanzverchromten oder mattverchromten Armaturen, einer echten Edelstahl-Mischbatterie oder einer aus Messing. Auch Armaturen aus Mineralwerkstoff oder in Keramikfarbe, genau abgestimmt auf Ihre Spüle, sind planbar. Die Zweigriffarmatur wird auch Zweigriffmischer genannt und ist für viele optisch der Klassiker unter den Spülenarmaturen. Mit einem Drehregler links und einem rechts vom Hahn für jeweils kaltes und warmes Wasser, muss diese Armatur beidhändig bedient werden, um Wasser in der gewünschten Temperatur zu mischen.

Wer gerne Leitungswasser trinkt, kann Zeit und Geld sparen. Die Voraussetzung für erfrischenden Trinkgenuss aus dem Wasserhahn ist natürlich, dass eine gute

Wasserqualität gegeben ist. Dies kann durch Filter-Armaturen sichergestellt werden. Hierbei handelt es sich um spezielle Armaturen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind. Der integrierte Filter kann Kalk, Schwermetalle oder andere Partikel aus dem Wasser herausfiltern. So wird nicht nur die Wasserqualität verbessert, sondern auch Kalkablagerungen an Küchengeräten werden reduziert. Es gibt auch Hersteller, die sogenannte Soda-Armaturen anbieten. Hier wird dem Wasser eine vorher bestimmte Menge an Kohlensäure zugemischt. Sozusagen: das selbst gezapfte Mineralwasser. Sehr umweltfreundlich und bequem. Eine weitere praktische und zeitsparende Armaturenlösung für den Spülbereich stellen Armaturen mit Dosierfunktion dar. Diese erleichtern den Küchenalltag dadurch, dass sie eine auf den Milliliter genaue Wasserdosierung ermöglichen.

MEHR ALS NUR EIN BECKEN: DIE SPÜLE

Die Einbeckenspüle wird auch Einzelbecken oder Einzelspüle genannt, kommt eher bei Küchenzeilen, kleinen Küchen und kompakten Planungen zum Einsatz und ist die Minimal-Lösung, die man mindestens einplanen sollte, um über einen adäquaten Bereich für den Arbeitsschritt „Spülen“ zu verfügen. Bevor es flächendeckend Geschirrspüler

gab und als der Abwasch noch komplett von Hand gemacht wurde, boten Doppel-Spülbecken in der Küche großen Komfort. Teller, Töpfe und Co. wurden in einen Becken mit Spülwasser gesäubert, anschließend im anderen in klares Wasser getaucht, um Spülmittelreste zu entfernen. Hauptsächlich dient die oft leicht geriffelte Abtropffläche, angrenzend ans Spülbecken, zum Abstellen von tropfnassem Geschirr. Je nach Arbeitsplattenmaterial sollte man hier vorsichtig sein und besser darauf verzichten, Spülgut zum Trocknen direkt auf die Küchenarbeitsplatte zu stellen. Wasserschäden und aufquellende Stellen könnten die Folge sein. Optisch wird die Abtropffläche gerade in designorientierten und offenen Wohnküchen häufiger als störend empfunden. Doch auch hier denken sich allen voran die Premium-Hersteller von Spülen und Spülenzubehör laufend Neues aus. Von Design-Abtropfflächen über autarke Abtropf-Elemente, die man nur bei Bedarf herausholt, bis hin zu verschiebbaren Schneidebrettern aus Glas oder in attraktiver Holzoptik, die man nach Wunsch über die ungeliebte Abtropffläche schieben und sie so verdecken kann. Die neueste Spülengeneration zeichnet sich durch vielseitige Nutzbarkeit aus: Neben der Abtropffläche bietet das zeitgemäße Multifunktionscenter Spüle eine zusätzliche Arbeits- und Vorbereitungs-

fläche. Es handelt sich nicht mehr nur um eine Spüle, vielmehr um ein Spül-Zentrum, oftmals ausgestattet mit ergonomisch angeordneten Abtropfflächen, Geschirrkörben, Schneidebrettern, Aufbewahrungsmöglichkeiten und kleinen Müll-Sammelstellen.

DAS ABFALL-SYSTEM

Der meiste Müll fällt in der Küche und insbesondere in der Nähe der Spüle an. Um weite Wege zu vermeiden, beherbergt die Küchenzone „Spülen“ daher meist auch Mülleimer oder Mülltrennsysteme. Egal ob Biomüll oder Verpackungsmüll, bei der Zubereitung von Lebensmitteln entstehen verschiedene Abfallarten. Da ein einzelner Abfalleimer nicht zur richtigen Mülltrennung ausreicht, bietet es sich an, den Spülenschrank mit einem Abfalltrennsystem auszustatten. Je nach Hersteller gibt es beispielsweise Abfallsammler für Schränke mit Auszügen oder Schwenktüren. Für Komfort sorgt beispielsweise die Ausstattung mit ergonomischen Griffen am Mülleimer oder Abfallsammler in bequemer Zugriffshöhe. Erhältlich sind verschiedene Ausführungen, die sich in Anzahl der Inneneimer und Größe der Fächer unterscheiden. So kann das Abfallsystem passend zum Küchenschrank und den individuellen Bedürfnissen gewählt werden.



Franke Sorter Abfallsysteme.
Abfall sammeln ist oft mit Gerüchen verbunden. Nicht so bei Franke. Hier sind alle Abfallsysteme mit einem Aktivkohlefilter ausgestattet.



Villeroy & Boch Subway Spülen.
Mit zahlreichen Größen und Einbauvarianten bietet Villeroy & Boch eine Lösung für praktisch jede Küchensituation.



BLANCO Soda-Armatur.
Kisten schleppen adé - dank des BLANCO Trinkwassersystems kommt Ihr Sprudelwasser ab sofort direkt aus der Leitung.



WASSER IST LEBEN.



WASSER VOLL IM GRIFF.

Mit bahnbrechenden Neuheiten bringt Blanco maximalen Komfort an den Wasserplatz in der Küche und macht den Umgang mit Wasser zur Leichtigkeit.

PERFEKTE EINHEIT: BLANCO UNIT

Wasser ist das zentrale Element jeder Küche. Wir greifen weit häufiger zum Hahn als zum Herd, wir brauchen Wasser zum Trinken, Reinigen, Vorbereiten oder Kochen. Mit Blanco Unit wird der Wasserplatz als Knotenpunkt vieler Handgriffe in der Küche neu gestaltet. Die hochwertigen, perfekt aufeinander abgestimmten Komponenten – Armatur oder Wassersystem, Spülbecken und Abfallsystem – fügen sich als Premium-Komplettlösung nahtlos in das Küchenleben ein.

WASSERKOCHER? ÜBERFLÜSSIG

Wasser, das gleich die richtige Temperatur hat, das kochend auf den Herd gestellt wird, das rein gefiltert ist und ohne Messbecher exakt in der benötigten Menge bereitsteht: Blanco Evol-S Pro Hot & Filter verbindet modernes Design mit reinstem Komfort und Trinkgenuss und sorgt ganz nebenbei auch für mehr Platz in der Küche. Der unter der Spüle platzierte Boiler erhitzt und bevorratet das Wasser, so dass bei Bedarf sofort kochend heißes Wasser gezapft werden kann.

BLANCO UNIT
drink. prep. clean.

Die neuen **BLANCO** Wassersysteme sind Lebensqualität. Aufbereitetes Wasser, gefiltert, gesprudelt oder kochend heiß und in genau der richtigen Menge – das bieten die neuen **BLANCO** Wassersysteme. Nahtlos integriert in der **BLANCO UNIT** zusammen mit Spüle und Abfallsystem wird der Wasserplatz zur perfekten Einheit in Ihrer Küche. Mehr Infos unter blanco.de/drink

Moderne Interpretation
des "Industrial Style":
**BETON
KÜCHEN**



Küchenkombination KA 52.210**
in Beton Nebelgrau Nachbildung und Beton Schiefergrau Nachbildung, ca. 367 + 245 cm. Ausgestattet mit **Juno Elektrogeräten** in Edelstahl: Backofen JB030A9 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank JCN102F051 (EEK*F, in einer Skala von A bis G), Glaskeramik-Kochfeld JKS604F5 und mit **Airforce** Inselesse F97TSELED (EEK* C, in einer Skala A+++ bis D). **Lieferpreis 7.998,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse
**Exklusiv für den Europa Möbel-Verbund

Beton und Küchen! Eine Mischung wie Pech und Schwefel? Wir finden, eine Mischung wie Pommes rot-weiß! Aber was verleitet uns zu so einer Aussage?

Zum einen gibt der Erfolg der Betonküche recht, da sie immer mehr zum Trendsetter avanciert und voll in Mode steht.

Zum anderen, weil es ein robustes, einfach zu kombinierendes und hochwertiges Material ist. Denn die neutrale Farbe lässt viele Möglichkeiten zu, mit Farbe und Licht zu spielen. Die robuste Natur von Beton liegt auf der Hand und die Verarbeitung und Herstellung der Beton-Optiken machen ihre Qualität aus.

Küche Aktiv



Küchenkombination KA 52.210 und KA 51.130**
in Beton Schiefergrau Nachbildung und Wildeiche Natur Nachbildung, ca. 184 + 124 + Insel 345 cm. Ausgestattet mit **Siemens Elektrogeräten** in Edelstahl: Backofen HB510ABR1 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank KI20RNFF1 (EEK*F, in einer Skala von A bis G), Muldenlüfter ET845FM11E (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D). **Lieferpreis 7.798,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse
**Exklusiv für den Europa Möbel-Verbund

Exklusiv-Front**

Muldenlüfter mit touchSlider Bedienung

Küche Aktiv
PROFI-TIPP:

Eine Beton-Optik eignet sich besonders gut für die Kochinsel.



Küche Aktiv
PROFI-TIPP:

QR-Code scannen &
Hauswirtschaftsraum-
Film ansehen!



Neue Ansichten zu...

Eine zum Wohnraum offene Küche ist auch für Sie ein Traum, den Sie jetzt realisieren wollen? Dabei können wir Sie gerne unterstützen. Genauso wie bei der Frage, wo all die Dinge ihren Platz finden, die man täglich braucht, aber nicht für jeden gleich sichtbar machen will. Unser Vorschlag: Wie wäre es mit einem auf Ihre Bedürfnisse perfekt abgestimmten Hauswirtschaftsraum?

Bevor Sie jetzt gleich abwinken: Für einen Hauswirtschaftsraum braucht es nicht viele Extraquadratmeter, sondern lediglich gute Planung. Ihnen steht ein kleiner Raum zur Verfügung, der an die Küche angrenzt? Dann empfehlen wir Ihnen in

... "DAS BISSCHEN HAUSHALT"

Ihrem neuen Hauswirtschaftsraum eine u-förmige Anordnung der Einrichtung, denn so ist alles leicht erreichbar – von Vorräten über Reinigungsmittel und Zubehör bis hin zu unterschiedlichen Recycling-Behältern. Schließlich gibt es für alle Bereiche die passenden Schränke. Zusätzlich bietet die U-Lösung die Chance auf perfektes Wasch- und Stauraum-Management: Deckenhohe Schränke schaffen viel Staufläche, Waschmaschine und Wäschetrockner sind platzsparend übereinander gebaut.

Eines wissen wir bereits jetzt: Sie werden positiv überrascht sein, wie angenehm Ihnen in Zukunft die Hausarbeit von der Hand geht.



Kochen ist nachhaltig

GENUSS MIT *Herz & Verstand*

Warum nicht auch rund ums Kochvergnügen klimafreundlich denken? Ihre Küche lässt sich darauf einrichten.



Foto: © iStock / vgajic



In der Küche auf Nachhaltigkeit zu achten, ist machbar. Und macht Sinn! Energiesparend kochen, möglichst regionale Bio-Lebensmittel kaufen, nicht mehr so oft Fleisch essen und weniger Müll produzieren: Viel mehr braucht es nicht, um beim Leben in der Küche das Klima etwas zu schonen.

MIT DER KÜCHE FÄNGT ES AN

Wer bei der Küchenplanung nachhaltige Aspekte berücksichtigt, muss heute keineswegs auf Komfort verzichten. Im Gegenteil: Durch die Entscheidung für nachhaltig produzierte Küchenmöbel, moderne Einbaugeräte und ein durchdachtes Stauraumangebot, das die richtige Lagerung von Lebensmitteln berücksichtigt, steigt sogar die Lebensqualität. Auch die Küchenhersteller können heute mehr Nachhaltigkeit versprechen. Zum Beispiel indem sie bei der Herstellung ihrer Küchenmöbel in umweltfreundliche Fertigungsanlagen investieren und Holz aus nachhaltiger, heimischer Forstwirtschaft verwenden. Oder weil sie zur Veredelung von Oberflächen wasserbasierte Lacke verwenden. Dadurch wird sowohl das Raumklima verbessert als auch die Umwelt geschont. Grundsätzlich lassen sich nachhaltig produzierte Küchenmöbel daran erkennen, dass sie das PEFC- oder FSC-Siegel tragen. Wer mehr darüber erfahren will, findet im Netz auf den Seiten der Küchenhersteller viele weitere Informationen. So richtig nachhaltig ist eine Küche aber erst dann, wenn die passenden Geräte darin eingebaut sind. Im Mittelpunkt steht dabei die Energieeffizienz, aber auch die Langlebigkeit und bei Geschirrspülern natürlich auch der Wasserverbrauch.

So liefert bereits die Küche eine gute Basis für einen nachhaltigen Lebensstil, der sich leicht in unseren Alltag integrieren lässt und von dem unsere Umwelt genauso wie kommende Generationen profitieren.



Kurztrip in den KRÄUTERGARTEN.

Dufte Idee für alle, um das Landleben zu Hause mit allen Sinnen zu genießen.

Unbeschwert, stressfrei und ganz nah an der Natur: Was nach Ferien auf dem Bauernhof klingt, beschreibt irgendwie auch die Erwartungen, die an die Atmosphäre einer Landhausküche gestellt werden. Wenn dann auch noch frische Kräuter ihren angenehmen Duft verbreiten, haben wir unseren behaglichen Rückzugsort vom Alltag gefunden.

FRISCHE WÜRZE SOFORT ZUR HAND

Sie schmecken, machen Appetit und sind sogar auf dem Teller dekorativ – genau deshalb haben sich Schnittlauch, Basilikum und Co. einen besonderen Platz nicht nur in der Landhausküche verdient. Die einfachste Lösung für einen Indoor-Kräutergarten: Ab aufs Fensterbrett damit! Je nachdem, was für Übertöpfe Sie dafür wählen oder sich sogar für eine hängende Pflanzenampel

entscheiden, lassen sich auch ganz unterschiedliche optische Akzente setzen.

MUT ZUR LÜCKE: DAS GRÜNE WANDREGAL

Wer keine Angst vor ein bisschen „Do it yourself“ hat, findet eine Vielzahl an Anleitungen für den vertikalen Kräutergarten in der Küche. Denn der sieht nicht nur unglaublich gut aus, sondern wirkt fast schon wie ein grünes Wandbild. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Konstruktion aus Einmachgläsern oder einer Sammlung aus Retro- Blechdosen, die an alten Holzbrettern angebracht werden? Wer sich im Internet auf die Suche nach guten Ideen macht, wird garantiert schnell fündig.

DEN KRÄUTERN GUTES TUN

Einen Kräutertopf im Supermarkt gekauft und nach wenigen Tagen lässt die Pflanze sich hängen? Meist liegt es daran, dass die Kräuter zu Hause in die pralle Sonne gestellt und nahezu „ertränkt“ werden. Am besten gönnt man seinen Kräutern ein kühles, halbschattiges Plätzchen und gießt sie regelmäßig, aber nicht zu häufig. Noch besser: Keine fertigen Pflanzen kaufen, sondern sie selbst aussäen. Wer im Sommer damit beginnt, kann den gesamten Winter frische Kräuter ernten.



Beleuchtung im Vitrinenschrank

Küche Aktiv PROFI-TIPP:

Kräuter halten lang und bleiben geschmacksintensiv, wenn man sie in frischem Zustand zusammen mit Öl einfriert. Dazu einfach klein hacken, in Eiswürfelbehälter geben und die Form mit Öl aufgießen.

Küchenkombination KA 56.180
in Steingrau Lack Samtmatt, ca. 463 x 220 cm. Ausgestattet mit **Juno Elektrogeräten** in Edelstahl: Einbaueherd JH030A9 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramik-Kochfeld JKFN604F5, Wandhaube FOD90 (EEK* C, in einer Skala A+++ bis D), Kühlschrank JCN088FOS1 (EEK* F, in einer Skala A bis G), inklusive Küchen-Einbauleuchten (EEK* D, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 7.498,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse

AEG

DAMPF FÜR JEDES GERICHT.

STEAMIFY® AUTOMATISCHE DAMPFZUFUHR



+ DAMPF

50–100 °C
DAMPFGAREN

Eine schonende und gleichmäßige Garmethode für besonders saftige Ergebnisse.

105–130 °C
SCHMOREN

Ideal zum Aufwärmen von Resten, die schmecken wie frisch zubereitet.

135–150 °C
SANFTES ÜBERBACKEN

Verleiht Ihrem Gargut eine goldbraune und knusprige Kruste.

155–230 °C
BACKEN/BRATEN

Ideal zum Braten und Backen: sorgt für eine knusprige Kruste und einen saftig zarten Kern.



Wir behandeln Gutes gut. Wertvolle Nährstoffe, knusprige Kruste und saftige Kuchen – das alles kann Dampf garen. Mit der AEG Steamify® Funktion gelingt Ihnen ab jetzt jedes Gericht perfekt: Wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur und der Ofen fügt automatisch die richtige Menge Dampf hinzu. So kochen Sie auch Ihre gewohnten Rezepte mit Dampf. AEG.de/steamify

Mit diesem Produkt treffen Sie die richtige Entscheidung. Denn unser Unternehmen wurde schon 12 Mal in Folge zum **nachhaltigsten Hausgerätehersteller der Welt** gewählt.*



*Quelle: Dow Jones Sustainability Index (DJSI World) Sep. 2018

Küche Aktiv TIPP: PORTAL

Für den einen oder anderen ist es vielleicht nicht so leicht einen Hofladen zu finden. Uns ist www.hofladen-portal.de aufgefallen. Bei dem man direkt bei über 100 Hofläden bestellen kann.

Foto: © iStock / alligane

Direkt vom Bauer: DER HOFLADEN.

Zugegeben, die Supermärkte strengen sich heute mehr an, uns zu vermitteln, wo ihre Lebensmittel herkommen. Trotzdem: Nichts schlägt den Hofladen des Bauern in der Nähe. Da weiß man wo der Salatkopf vorhin noch gesteckt hat.

Wo gibt es leckeren Käse und Fleisch aus eigener Haltung? Wo können Kinder lernen, woher das Essen auf ihrem Teller stammt? Der Einkauf auf einem Bauernhof direkt beim Erzeuger bietet viele Vorteile: Hier finden Sie regionale und saisonale Produkte, haben Transparenz beim Bezug Ihrer Lebensmittel und sparen Verpackungsmüll. Außerdem ist es interessant und macht Spaß, den Entstehungsort von Lebensmitteln und Spezialitäten und die Menschen dahinter kennenzulernen.

Noch frischer und regionaler als auf dem Wochenmarkt kann man Gemüse, Obst und andere Lebensmittel in einem Hofladen kaufen. Hofläden sind direkt an einen landwirtschaftlichen Betrieb angeschlossen, sodass man dort vor allem Produkte aus eigenem Anbau und eigener Herstellung findet. Je nach Schwerpunkt des Betriebes variiert somit auch das Angebot im Hofladen: Es reicht von Obst, Gemüse, verschiedenen Honigsorten und Milch-

produkten über Eier, Fleisch und Wurst bis hin zu Backwaren und Blumen.

Das Angebot richtet sich auch nach der Saison: In der Regel sind die Regale im Hofladen größtenteils mit den Produkten gefüllt, die gerade auf dem Feld wachsen. Viele Hofladen-Betreiber*innen bieten ihre Ware aber nicht nur erntefrisch an, sondern auch konserviert. Sie verarbeiten sie zu Marmelade oder Soßen, die man ganzjährig kaufen kann.

Wenn ein Betrieb sich auf wenige Erzeugnisse beschränkt, kann es sein, dass der Hofladen noch Waren hinzukauf, damit er sich auch rechnet. Zudem ist der Begriff „Hofladen“ nicht geschützt, sodass es auch „schwarze Schafe“ unter den Läden gibt, die ausschließlich Zukaufware anbieten. Fragen Sie am besten vor Ort nach, ob die Produkte tatsächlich direkt vom Betrieb selbst stammen.

Vor allem hinsichtlich Nachhaltigkeit ist der Hofladen einer der besten Orte, an denen man seinen Lebensmitteleinkauf erledigen kann. Denn regionale Lebens-

mittel einzukaufen bedeutet, dass die Ware nur sehr kurze Transportwege zurücklegen muss, bevor sie im Regal steht. Statt vom anderen Ende der Welt werden die Lebensmittel direkt vom Feld in den Hofladen gebracht. Manche Hofläden verkaufen alte Sorten von heimischem Obst und Gemüse, die nicht mehr im großen Umfang produziert werden und daher nicht in konventionellen Supermärkten zu finden sind. Mit einem Einkauf im Hofladen kann man die Erhaltung der Sortenvielfalt unterstützen. Einkufen im Hofladen ist außerdem ein ganz anderes Erlebnis als der hektische Gang zum Supermarkt um die Ecke. Besonders für Kinder kann der Besuch im Hofladen spannend sein. Sie lernen, woher die Lebensmittel stammen, die auf ihren Tellern landen und wie sie wachsen und geerntet werden. Auf manchen Hofläden gibt es zudem die Möglichkeit, frisches Obst und Gemüse selbst zu ernten. So schmecken Apfel und Kürbis gleich noch viel besser.



HEIMISCHE NATUR statt Supermarkt.

Vom selbst gezogenen Gemüse bis zum eigenen Bienenvolk: Noch regionaler können natürliche Zutaten nicht sein.

Erst raus in die Natur, dann rein in die Küche! Wer auf der Suche nach Inspiration und jede Menge raffinierter Zutaten für seinen Speiseplan ist, kann jetzt einen großen Bogen um den Supermarkt machen. Und dafür seine Leidenschaft für umweltbewusstes und naturnahes Kochen entdecken: Wir sagen „Hallo!“ zur Natur und „Tschüss!“ zum langweiligen Küchenalltag.

FRISCHER GEHT ES KAUM

Über 85 köstliche und unkomplizierte Gerichte gewürzt mit einer großzügigen Portion Raffinesse und abgeschmeckt mit mitreißenden Natur-Impressionen. Mehr braucht es nicht, damit wir Lust darauf bekommen, etwas Neues auszuprobieren. Und vielleicht sogar schon bald davon träumen, nicht nur ab und zu mal Wildkräuter zu sammeln, sondern unser Gemüse im eigenen Schrebergarten reifen zu sehen oder sogar selber Hühner zu halten. Manchmal braucht es eben ei-

nen Abenteuer wie Markus Sämmer, um uns den Trend zum nachhaltigen Kochen schmackhaft zu machen. Als gelernter Koch hat er viele Jahre in der Münchner Spitzengastronomie gearbeitet, bevor er ein Jahr mit dem Camper durch Australien tourte und mit „The Great Outdoors“ ein viel beachtetes Buch übers Kochen im Freien verfasste. Zu kulinarischen Abenteuern direkt vor der Haustür und in unserer heimischen Küche lädt uns der Naturliebhaber mit seinem topaktuellen Kochbuch „Hello Nature“ ein.

Auch Markus Sämmer weiß: Fast kaum jemand hat heute ausreichend Zeit und Fläche zur Verfügung, um sich komplett autark zu ernähren. Aber auch die erste Tomatenernte auf dem Balkon oder ein Besuch beim Imker, Landwirt oder Fischer aus der Nachbarschaft sind bereits ein besonderes Erlebnis, das uns unsere Lebensmittel mehr wertschätzen lässt und weckt sicher die Neugier auf mehr.

GEMÜSE HAT HOCHSAISON

Wer schon einmal selbst Zucchini angebaut hat, kennt den Moment: Mitten im Sommer erlebt man auf einmal eine regelrechte Schwemme. Und so viele Zucchini-Rezepte, um das Gemüse Tag für Tag frisch auf den Tisch zu bringen, kann man gar nicht kennen – genauso wie Nachbarn und Freunde, die man mit seiner Ernte beglücken kann. Die nachhaltige Lösung von Markus Sämmer: Ein würziges Chutney, das man kühl und dunkel

bis zu sechs Monate aufbewahren kann. Oder ein Zucchinikuchen mit Schokoladenglasur, mit dem aus dem Gemüse ein süßer Begleiter zum Nachmittagskaffee wird. Mehr noch: Im Kochbuch lassen sich auch jede Menge Tipps zur Lagerung und zum Einlegen von Gemüse finden.

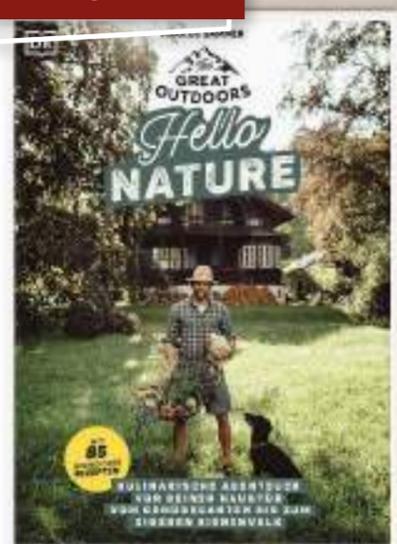
KÖNIG SEINES BIENENVOLKS

Eine weitere Leidenschaft, die Markus Sämmer für sich entdeckt hat und über die er mit viel Herzblut in seinem Buch

berichtet, ist die Imkerei. Daher weiß er aber auch, wie komplex die richtige Haltung von Bienen ist. Sein Credo: Wer Honig als äußerst kostbares, gesundes Naturprodukt versteht und diesen vor allem möglichst regional kauft, leistet ebenfalls einen sehr wichtigen Beitrag zum Artenschutz. Die passenden Rezepte dazu lassen sich natürlich auch in „Great Outdoors – Hello Nature“ finden.

Küche Aktiv BUCH-TIPP:

Das Kochbuch „Great Outdoors – Hello Nature“ von Markus Sämmer ist im März 2021 im DK Verlag erschienen (ISBN 978-3-8310-4142-8). Erscheinungsdatum 26.03.21



In Honig glasierte Hähnchen - Satés mit Pflaumensauce

ZUTATEN:

- 6 Pflaumen
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 3 EL Honig
- 2 EL Reisessig
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 500 g Hähnchenbrustfilets (ohne Haut)
- 2 EL geröstetes Sesamöl
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Micro Leaves oder Sprossen
- Schaschlik- oder Holzspieße

Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und im Mixer fein pürieren. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen, waschen

und fein hacken. Schalotten, Knoblauch und Chili in einem Topf im Öl anschwitzen. Pflaumenpüree, 2 TL Honig und Essig dazugeben und alles etwa 5 Minuten unter Rühren einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann abkühlen lassen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und längs in dünne Streifen schneiden. Wellenförmig auf Spieße stecken, salzen, pfeffern und rundum mit Sesamöl bestreichen. Eine Grillpfanne ohne Fett erhitzen und die Spieße darin von jeder Seite etwa 2 Minuten braten. Dann die Sojasauce und den übrigen Honig (1½ EL) darüber träufeln und alles dickflüssig einkochen lassen. Die Satés mit Pflaumensauce und Micro Leaves anrichten.

Guten Appetit!



Perfekte Maßarbeit NUR FÜR SIE.

Keine Küche gleicht der anderen. Eine Küche ist immer Maßarbeit. Erfahren Sie hier, was hinter der Herstellung einer Küche steckt.

Die Qualität einer Küche lässt sich bei Design und Oberflächen noch beurteilen, die Verarbeitungsqualität ist jedoch meist unsichtbar für den Küchenkäufer. Unsere Küchenhersteller haben oft einen hohen Anteil an Eigenfertigung, ständige Produktentwicklungen, permanente Qualitätskontrollen und leistungsfähige Zulieferer. Auf den Millimeter genau wird Küche für Küche auf modernen Montagelinien zusammengeführt, von Fachkräften endmontiert und im Produktionsfluss mehrfach nach Richtlinien des Qualitätsmanagements kontrolliert. Hierfür beschäftigen die Hersteller einen Stamm von engagierten Mitarbeitern, die sich in Sachen Qualitätssicherung über Jahre spezialisiert haben. Vom Wareneingang über die Fertigung bis zur Auslieferung – unsere Hersteller

haben für alle Prozessschritte ein komplexes Kontrollsystem installiert, um die hohe Qualität jeder einzelnen Küche sicher zu stellen. Zusätzlich zu den Prüfstationen werden täglich mehrere komplette Einbauküchen im Qualitätsaudit auf Herz und Nieren geprüft. Qualität, Umwelt und Energie sind seit unserem Bestehen Kern unserer Unternehmenspolitik. Jede unserer Küche erfüllt die strengen, internationalen Qualitäts-, Umwelt- und Energienormen. In den eigenen QC-Prüflabor der Hersteller müssen Möbel, Bauteile und Materialien in umfangreichen Testverfahren unter Beweis stellen, dass sie fit sind für den täglichen Gebrauch. Und zwar für die nächsten 15 Jahre. Auf diese Mindest-Lebensdauer werden alle eingesetzten Materialien getestet.



Foto: © Oliver Naudt

Regelmäßige Produktaudits, Überprüfung des Abladevorgangs und Retouren-Prüfungen sind wichtige Bestandteile der konsequenten Qualitätssicherung.



Die Qualität einer Küche lässt sich bei Design und Oberflächen noch beurteilen, die Verarbeitungsqualität ist jedoch meist unsichtbar für den Küchenkäufer.

AUF DIESE ZEICHEN KÖNNEN SIE VERTRAUEN

Dies ist nur ein Auszug der Qualitätssiegel, die viele unserer Hersteller auszeichnen. Das bedeutet für Sie: geprüfte Verarbeitungsqualität und Materialqualität nach dem neuesten Stand.

Zertifiziertes Managementsystem

Regelmäßig werden unser Qualitätsmanagementsystem nach ISO 9001, das Umweltmanagementsystem nach ISO 14001 sowie das Energiemanagementsystem nach ISO 50001 durch den TÜV Rheinland / LGA InterCert geprüft und bestätigt.



GS-Zeichen Geprüfte Sicherheit

Das GS-Zeichen für geprüfte Sicherheit ist ein freiwilliges Sicherheitszeichen, das weit über die Grenzen Deutschlands hinaus Bedeutung hat. Im Bereich des Verbrauchers und Arbeitsschutzes bietet es die Gewähr dafür, dass die sicherheitstechnischen Anforderungen erfüllt und durch eine unabhängige Stelle wie die LGA geprüft und regelmäßig überwacht werden.



Goldenes M.

Dieses Gütezeichen wird von der Deutschen Gütegemeinschaft Möbel e. V. verliehen. Die strengen Anforderungen des DGM liegen weit über den nationalen und internationalen Normen und zeichnen Produkte mit einer überdurchschnittlichen Qualität aus.



Blauer Engel

Dieses Zeichen des Bundesumweltministeriums fördert sowohl die Anliegen des Umwelt- und Gesundheits- als auch des Verbraucherschutzes.



DESIGN TRIFFT GENUSS.

Die Küche ist das Herz des Hauses und die Geräte sind ihre Seele. Die Kücheneinbaugeräte von Gaggenau bieten beste Voraussetzungen für ein perfektes Genusserlebnis.



1 DAMPF IN PERFEKTION: Mit den Dampfbacköfen der Serien 400 und 200 kann der ambitionierte Hobbykoch nicht nur dampfgaren und schmoren, sondern auch backen, grillen und gratinieren wie die Profis.



2 DISKRET. INTELLIGENT. ELEGANT: Die neue ausfahrbare Tischlüftung von Gaggenau perfektioniert das Kocherlebnis und eignet sich besonders für Kochinseln. Dank des transparenten Lüftungspaneels aus Glas bietet sie auch im Betrieb freie Sicht auf das Kochfeld.

3 FÜR PURISTISCHES DESIGN und Komfort beim Verschieben des Kochgeschirrs ist die Lüftung in diesem Flex-Induktionskochfeld flächenbündig ins Kochfeld integriert.



*Richtig schön
aufbewahren heißt,
**WENIGER
WEGWERFEN.***

Wir alle wollen etwas gegen Lebensmittelverschwendung tun. Und das aus gutem Grund. Der erste Schritt ist dabei gar nicht so schwer: Die bewusste Entscheidung für eine „artgerechte Aufbewahrung“ von Lebensmitteln sorgt dafür, dass diese einfach länger halten – und dafür, dass traditionelle Vorratsbehälter ein Revival feiern. Wer von seinen Lebensmitteln länger etwas haben will, für den heißt es nach

dem Einkauf: Raus damit aus der Verpackung und rein in Frischhaltedosen, Glasbehälter und Wachspapier. Die haben nämlich einen Sinn: Sie schützen unsere Lebensmittel. Nicht nur vor Geschmacksübertragung, sondern auch vor Bakterien und Pilzen, vor Licht und Sauerstoff, vor zu viel oder zu wenig Feuchtigkeit. Doch worin bringt man das alles am besten unter? Wir stellen Ihnen drei verschiedene Vorratsbehälter vor.



WACHSPAPIER FÜR NATURFREUNDE

Bienenwachstücher sind eine umweltfreundliche, nachhaltige und vor allem plastikfreie Alternative zu Frischhalte- und Alufolie. Sie eignen sich, um angebrochene Lebensmittel, Brot oder Snacks zu verpacken sowie Schüsseln und Gläser abzudecken. Zum Aufbewahren im Kühlschrank, für den Transport oder sogar zum Einfrieren. Unser Tipp: little bee fresh vertreibt die wiederverwendbaren Alltagshelfer in verschiedenen Größen. Die Rohstoffe für ihre handgemachten Tücher sind alle aus zertifiziertem Bio-Anbau und größtenteils regional.

Erhältlich unter www.little-bee-fresh.de

Foto: © CLAUDIA GOEDKE



EIN HOCH AUF GLASBEHÄLTER

Vorratsbehälter aus Glas gibt es in vielen Größen, sie können beliebig oft verwendet werden und es lassen sich sogar vorhandene, wie leere Marmeladen-, Senf- oder Einmachgläsern, „upcyclen“. Wohl fühlen sich darin so gut wie alle Lebensmittel, insbesondere, wenn auf einen luftdichten Verschluss geachtet wird. Ein großer Vorteil: Glas nimmt keine Gerüche, Farben oder Aromen an. Und umgekehrt bleibt der Geschmack der darin gelagerten Lebensmittel unverändert.

Foto: © iStock / Angelina Zinovieva



FRANKE

MYTHOS: DIE JÜNGSTE BECKENNEUHEIT AUS DEM HAUSE FRANKE.

Filigran und zeitlos elegant präsentiert sich die jüngste Neuheit von Franke: Den einzigartig schmalen Rand der Mythos Becken kombiniert Franke mit einem markanten und zeitgleich reinigungsfreundlichen Eckradius.

Die Fertigung der neuen Mythos Becken „made in Switzerland“ mit nur 6 mm Rand verlangt nach höchster Präzision. Kein Wunder, dass sich derzeit kein Edelstahl-Becken mit einem schmalen Rand finden lässt. Kombiniert mit dem nahtlos ins Becken eingelassenen hygienischen Integralablauf und dem ebenso geschickt versteckten Franke-Überlauf spricht das neue Modell eine kompromisslos klare Designsprache. Formschönes, perfekt abgestimmtes Zubehör erleichtert zu-

dem einmal mehr die Zubereitung: Ob Abtropfbecken, Rollmatte oder mobiles Tropfteil – alles ist passgenau auf die Mythos Becken abgestimmt. Besonders nachhaltig überzeugt das zugehörige Paperstone-Schneidebrett.

Für eine planungsfreundliche Einbau- und Variantenvielfalt lassen sich die Mythos Becken dazu auf dreierlei Art in die Arbeitsfläche integrieren: in den Ausführungen als Slimtop, flächenbündig oder als Unterbau-Variante.



Küchenkombination KA 41.130 und KA 41.110
in Saphirgrau und Steineiche Nachbildung, ca. 395 cm. Ausgestattet mit **Siemens Elektrogeräten:** Backofen HB634GBS1 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Kompakt Dampfbackofen CD634GAS0, Kühl- und Gefrierschrank KI31RADFO (EEK* F, in einer Skala von A bis G), Glaskeramikkochfeld ET645HE17, Flachschildhaube LI64LA521 (EEK* B, in einer Skala von A+++ bis D), Griffleiste für Flachschildhaube LZ46551. **Lieferpreis 7.777,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse



Küchenkombination KA 43.180 und KA 41.110
in Weiß Softmatt und Eiche Graphitsilber Nachbildung, ca. 278 x 395 cm. Ausgestattet mit **Zanker Elektrogeräten:** Backofen KOB10401XB (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramikkochfeld KEV6141FBB, Haube KHB60460XA (EEK* D, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank KRAK88FS (EEK* F, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 5.998,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse

In siebter Generation BIERSEEELIG

Die brau'n sich was! Das Familienunternehmen „Neumarkter Lammsbräu“ zählt zu den Pionieren der Bio-Branche.

Küche Aktiv

PROFI-TIPP:

Am besten lagert man Bier dunkel, trocken und bei 10°C im Keller. Im Kühlschrank bitte nur kurzfristig in der Tür aufbewahren.



Johannes Ehrnsperger hat das Brauen von der Pike auf gelernt, aber auch Betriebswirtschaft studiert, bevor er 2018 in die Geschäftsführung einstieg.

Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser. Bereits vor über 200 Jahren sahen es bayrische Bierbrauer als Beweis ihrer vollendeten Braukunst, dass sie aus nur vier Rohstoffen Bier in hoher Qualität herstellen konnten. Reinheitsgebot, schön und gut, aber heute stellen wir uns noch ganz andere Fragen. Woher kommen die Rohstoffe, wie „bio“ werden sie erzeugt und wie nachhaltig wird das Bier produziert?

QUALITÄT SELBST IN DER HAND

Das Bierbrauen ist eine alte Handwerkskunst, die bei der Neumarkter Lammsbräu tatsächlich noch aus viel Handarbeit besteht. Denn hier wird so gut wie nichts aus der Hand gegeben: 100% Bio, 0% Kompromiss. Nicht nur, dass die Bio-Brauerei kein Malz dazu kauft, sondern in der hauseigenen Bio-Mälzerei selbst herstellt. Auch wo das Braugetreide herkommt und von wem, nimmt die Familie Ehrnsperger seit Generationen persönlich. Und das bereits in Zeiten, in denen es den Begriff „Bio“ in diesem Sinne noch gar nicht gab. Bereits in den 70er Jahren setzte die Brauerei alles daran beste Rohstoffe zu erhalten, die dem eigenen ökologischen Anspruch entsprachen. Die komplette Umstellung der Neumarkter Lammsbräu auf „Bio“ wurde von Beginn an von dem Engagement und der Vision der ansässigen Bio-Landwirte und der

engen, jahrzehntelangen Zusammenarbeit mit der regionalen Erzeugergemeinschaft EZÖB getragen. Die rund 170 Bio-Bauern erhalten von der Brauerei eine überdurchschnittliche Bezahlung für ihre Ware und es werden langfristige Lieferverträge abgeschlossen. Und das nicht nur, um existierende Höfe zu sichern, sondern gleichzeitig weitere Betriebe aus der Region für die Umstellung auf Bio-Landbau zu begeistern.

GRÖSSTES WASSERSCHUTZ-PROJEKT IN DEUTSCHLAND

Den Öko-Landbau zu fördern, ist ein wesentlicher Beitrag zum Wasserschutz. Die Neumarkter Lammsbräu betrachtet sich als Bio-Wasserbauer, der seine

schützende Hand über dem Wasserkreislauf hält und darauf achtet, dass Wasser auch für künftige Generationen in ausreichender Menge und höchster Trinkqualität erhalten bleibt. Als wichtigste Ressource und als Rohstoff, ohne den kein Bier hergestellt werden kann. Von der Neumarkter Lammsbräu wird bio-zertifiziertes Mineralwasser verwendet, das aus der BioKristall-Quelle auf dem Brauerei-Gelände kommt.

NACHHALTIGKEIT LIEGT IN DER FAMILIE

Seit über zwei Jahrhunderten im Besitz der Familie wurde vor 40 Jahren von Dr. Franz Ehrnsperger die Neumarkter Lammsbräu auf einen neuen Weg ge-

bracht und die Brauerei auf ein komplett nachhaltiges Unternehmenskonzept umgestellt. Über die Jahre wurde die Produktion nach und nach auf einen energiesparenderen Betrieb umgestellt und die eingesetzten Ressourcen durch ökologische Alternativen ersetzt. Heute braut die Neumarkter Lammsbräu unter der Leitung seines Sohns Johannes knapp elf Millionen Liter Bier pro Jahr, alles aus 100% zertifizierten Bio-Rohstoffen. Über sämtliche Produktionsabläufe, aber auch über das ökologische Engagement reportet das Unternehmen Jahr für Jahr in seinem Nachhaltigkeitsbericht. Maximale Transparenz, mit der die hohe Glaubwürdigkeit der Brauerei bestätigt wird.



Das vertrauensvolle Verhältnis zu den Bio-Landwirten, mit denen die Brauerei seit Jahren eng zusammengearbeitet, wird intensiv gepflegt.



Nur ganze Bio-Naturhopfendolden aus 100% ökologischem Anbau werden zum Bierbrauen verwendet.

Küche Aktiv
PROFI-TIPP:

Wegwerfen war gestern: Auch auf dem Balkon lässt sich Kompost anlegen. Dafür sind nur etwas Platz und ein paar Utensilien nötig.

GRÜNE GEDANKEN zum Küchenleben.

Richtige Abfallentsorgung ist der Anfang:
Sortierst du noch oder trennst du schon?

Foto: © iStock / svetikd

217031-071 | *Küche Aktiv* Magazin



Grundsätzlich sind wir uns in Deutschland alle einig: Müll ist nicht gleich Müll. Wer jetzt weiterdenkt, auf den kommt natürlich auch ein wenig mehr Arbeit in der Küche zu. Aber keine Sorge: Professionell unterstützt von funktionalen Sammelsystemen unter der Spüle lassen sich Restmüll, Biomüll und Wertstoffe einfach und bequem sortieren, entsorgen oder dem Recycling zuführen.

Aller guten Dinge sind drei Behälter? So einfach ist es dann doch nicht: Bei der Auswahl des für Sie richtigen Systems

kommt es auf verschiedene Aspekte an – vom zur Verfügung stehenden Platz und Kochverhalten, über die Größe des Haushalt bzw. die Anzahl der Personen bis hin zu Design, Material und zusätzlichen Funktionen.

GUT GEMACHT & WEITERGEDACHT

Grundsätzlich empfiehlt sich ein System, das unterschiedlich große Behältnisse enthält, die sich einfach entnehmen lassen und somit gut zu reinigen sind. Ein Behälter ist dabei in der Regel für den

Biomüll reserviert und mit einem luftdicht schließenden Deckel ausgestattet, um Feuchtigkeit und Gerüche zu vermeiden. Auf Wunsch lässt sich auch noch eine Schublade mit weiteren Fächern integrieren, in denen man Müllbeutel und weitere Dinge unterbringen kann. Noch komfortabler wird es bei den Einbauvarianten mit einem selbstöffnenden System: Ein leichter Druck gegen die Schranktür genügt, um an die Behälter zu gelangen. Unser Tipp: Lassen Sie sich von uns individuell beraten.



Kochen ist nachhaltig *Küche Aktiv* Magazin | 217031_075

Mehr Tee denn je: **HEISS GELIEBT.**

Hätten Sie es gedacht? Die Weltmeister im Teetrinken sind nicht die Engländer, sondern unsere Ostfriesen.

Hoch die Tassen! Nicht nur die Ostfriesen – ganz Deutschland liebt Tee: Pro Tag wurden 2020 laut dem „Deutschen Tee & Kräutertee Verband“ rund 129 Millionen Tassen Tee getrunken. Überraschenderweise liegen dabei nicht Schwarz- und Grüntees vorne, sondern vor allem Kräutertee- und Früchtetees.

INTERNATIONAL TEA DAY

Nicht nur als eine Hommage an das Teetrinken und Tee als wertvolles Lebensmittel gedacht, sondern auch, um mehr

Bewusstsein für eine nachhaltige Produktion zu wecken: Im Jahr 2019 wurde der 21. Mai von den UN zum „International Tea Day“ erklärt. Es ist ein Tag, der für mehr steht als ein Fest der Teekultur. Beim Internationalen Tag des Tees geht es darum, auch auf die Auswirkungen des internationalen Teehandels auf das Leben der Teebauern und unsere Umwelt hinzuweisen. Fair und ökologisch nachhaltig. Beim Teekauf bewusst darauf zu achten, sorgt nicht nur für ein gutes Gefühl. Man wird dazu mit dem besonders guten Ge-

schmack hochwertigen Tees belohnt.

TIPPS ZUM TEEKAUF

Wer seinen Tee guten Gewissens genießen will, kann Folgendes beachten: Kaufen Sie Bio-Tee, denn dort ist die Pestizidbelastung deutlich geringer. Achten Sie dazu darauf, wirklich nur fair gehandelten Tee einzukaufen. Hier helfen das Fairtrade- und das GEPA-Siegel weiter oder der Griff zum regionalen produzierten Kräutertee.

Die Zeiten, in denen man sich zwischen Pfefferminz, Kamille und Fenchel entscheiden musste, sind vorbei: Superfoods wie Moringa und Ingwer sowie ausdrucksstarke Gewürztees sind immer mehr im Kommen.



Foto: © iStock / LilGraphie



Küchenkombination KA 34.190

in Sand, ca. 249 cm x 307 cm + Samsung Standkühlschrank 60 cm. Ausgestattet mit **Samsung Elektrogeräten**: Herd-Kochfeld Set NB69R2300RS (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Standkühlschrank RR39M71357FEG (EEK* E, in einer Skala von A bis G), Flachschirmhaube NK24M1030IBUR (EEK* C, in einer Skala von A+++ bis D). **Lieferpreis 5.498,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse

Küche Aktiv PROFI-TIPP:

Zum Dampfgaren eignen sich so gut wie alle Lebensmittel: Gemüse, Kartoffeln, Fisch oder Fleisch. Sogar Gefrorenes kann man mit Dampf auftauen.

Garen und GESUND KOCHEN.

Auch wir lieben Soul Food: Dicke Saucen, Schlachtplatten und Co. Unsere Grundernährung sollte aber doch ausgewogen und voller Nährstoffe sein. Wenn es um Erhalt der wertvollen Vitamine geht, ist Dampfgaren unschlagbar.

GESÜNDER GEHT ES KAUM: DAMPFGAREN!

In chinesischen Garküchen garen Köche noch heute Reis, Gemüse und kleinere Fleischgerichte in heißem Wasserdampf. In einem Wok befindet sich Wasser, das nach oben hin verdunstet. Darüber sind mehrere Bambuskörbchen mit den jeweiligen Zutaten und Gerichten gestapelt. Diese Zubereitungsart hat in China eine mehr als 2000 Jahre alte Tradition. Auch wenn es heute in Vergessenheit geraten ist, war das Garen auch hierzulande schon fest in der Küchentradition verankert. Der Schnellkochtopf und der Römertopf basieren auf dem gleichen Prinzip wie das Kochen mit einem modernen Dampfgarer. Der Vorteil dieser Methoden besteht in der besonders schonenden Zubereitung von Nahrungsmitteln.

VITAMINE BLEIBEN ERHALTEN

Beim Dampfgaren steigt der Wasserdampf nach oben und umhüllt die Zutaten. So werden diese einer konstanten Hitze ausgesetzt und langsam gegart. Mit dem kochenden Wasser kommen Gemüse, Fleisch, Nudeln und Fisch gar nicht in Kontakt. Dadurch bleiben die Mineralstoffe und Vitamine in den Lebens-

Perfekt fürs mehrgängige Menü auf Top-Niveau: Im Backofen mit Twin Cooking System und Dampfgarer von Samsung können verschiedene Speisen mit verschiedenen Betriebsarten gleichzeitig zubereitet werden, zum Beispiel der Braten fürs Hauptgericht im Backofen- und die Gemüsebeilage im Dampfgarer-Bereich.

mitteln erhalten und werden nicht mit dem Kochwasser ausgespült. Das ist besonders bei wasserlöslichen Vitaminen wie den Vitaminen der B-Gruppe und Vitamin C wichtig. Durch das schonende Garen bleibt außerdem das Gemüse knackig und das Fleisch saftig. Und auch die Aromastoffe landen nicht mit dem Kochwasser im Abfluss, sondern verbleiben in den Zutaten. Deshalb fehlt der Dampfgarer in keiner Profiküche. Selbst Hobby-Feinschmecker verzichten ungern auf das Küchengerät, wenn sie einmal von seinen Vorzügen überzeugt sind.

Das Kochen mit einem Dampfgarer verläuft im Grunde bei allen Geräten nahezu gleich. Es gibt einen Aufsatz, in dem sich die Zutaten befinden. Dieser wird in das Gerät eingesetzt. Unter dem Garbehälter befindet sich ein Behältnis mit Wasser, das bei etwa 100 Grad Celsius zum Sieden gebracht wird. Während des Garprozesses umgibt der Wasserdampf die Zutaten und gart diese. Je nach Gerät gibt es verschiedene Einstellungen, mit denen Sie die Garzeit auf die Art der Zutaten abstimmen können.

Wenn Sie unsicher sind, ob der Dampfgarer zu Ihren Kochgewohnheiten passt, können Sie das Prinzip auch mit einem herkömmlichen Kochtopf ausprobieren. Dazu hängen Sie einen passenden Dampfgareinsatz in einen mit wenig Wasser gefüllten Topf. Setzen Sie den Deckel auf und erhitzen Sie das Wasser. Sie werden bemerken, dass Brokkoli, Möhrchen und Co. viel schneller gar sind als beim Kochen im Wasser. Die enorm schnelle Zubereitung ist ein weiterer Vorteil des Dampfgarens.



Gedünsteter Fisch mit Frühlingsgemüse

ZUTATEN:

- 250 g kleine Möhren
- 1 Schalotte
- ½ Bund Schnittlauch (10 g)
- 250 grüner Spargel
- 500 g Fischfilet
z. B. Kabeljau, Seelachs
- Salz weißer Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Butter
- 1 Msp. Rohrzucker
- Pfeffer
- 1 EL Weißweinessig
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 g Tiefkühlerbsen
- 4 EL Schlagsahne



Foto: © iStock / Ockra

Das Frühlingsgemüse sorgt durch im Spargel enthaltenes Kalium und Asparaginsäure für einen ausgeglichenen Flüssigkeitshaushalt, sprich überflüssiges Wasser wird ausgeschieden. Zudem enthält der grüne Spargel Folat, welches wir für eine gesunde Blutbildung benötigen.

Möhren schälen. Schalotten schälen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Spargel waschen, Stiele am dickeren Ende schälen und Stangen frisch anschneiden. Lange Stangen halbieren. Fischfilets der Hälfte nach halbieren, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen, Hälfte der Schalotten darin andün-

ten. Möhren zugeben und 5 Minuten mitdünsten, dann salzen, zuckern und pfeffern. Spargel zugeben, kurz mitdünsten, Weißweinessig und halbe Menge der Gemüsebrühe angießen und 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Fischfilets auf dem Gemüse anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Inzwischen restlichen Schalotten in der übrigen heißen Butter in einer weiteren Pfanne andünsten, Fischfilets einlegen, restliche Brühe angießen und Filets zugedeckt 5 Minuten dünsten. Erbsen ins Gemüse geben und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Sahne unter das Gemüse mischen und abschmecken.

Guten Appetit!

Noch cleverer: **SUPERFOOD AUS DER HEIMAT**



Küche Aktiv **PROFI-TIPP:**

Frischer & reifer: Mit einem Saisonkalender lässt sich leicht und schnell herauszufinden, welches regionale Superfood gerade Saison hat.



Der Begriff „Superfood“ beschreibt natürliche Lebensmittel, die aufgrund ihrer besonders hohen Nährstoffdichte gesundheitsfördernde Eigenschaften haben. Viele davon kommen jedoch von weit her und sind auch deshalb meist sehr teuer. Da ist es fast schon logisch, auf heimische Alternativen zurückzugreifen. Viele Superfoods, wie Blaubeeren, Grünkohl, Feldsalat oder Spinat, findet man

auf dem Wochenmarkt. Sie sind meist frischer und vitaminreicher als importierte Lebensmittel. Wenn möglich sind dann auch frische Bioprodukte aus der Region die erste Wahl. Neben den ökologischen Vorteilen sprechen für sie, dass sie voll ausgereift geerntet werden und deshalb oft mehr Antioxidantien, Vitamine und Mineralien enthalten als Produkte mit langem Lieferweg.

GRÜNKOHL STATT WEIZENGRAS

Weizen gras ist vor allem reich an Chlorophyll. Dieses soll zur Entgiftung beitragen, die Wundheilung fördern und gut für die Verdauung sein. Chlorophyll steckt in unseren regionalen grünen Gemüsesorten wie Brokkoli und Grünkohl.

LEINSAMEN STATT CHIA

Frisch geschrotete Leinsamen enthalten ebenfalls viel Kalzium und Eiweiß, man kann sie gut ins Müsli oder ins Brot geben. Oder Leinsamen-Öl verwenden – das ist besonders reich an Omega-3-Fettsäuren.

SCHWARZE JOHANNISBEERE STATT GOJI

Es gibt nichts, was die Goji-Beere kann, was die Schwarze Johannisbeere nicht könnte: Sie liefert hohe Dosen an Vitaminen, insbesondere Vitamin C, und 21 Mineralien und Spurenelemente.

LINSEN STATT GRANATAPFEL

Der Granatapfel ist kein ausgesprochener Exot mehr, gilt durch seinen signifikanten Gehalt an Kalzium, Kalium und Eisen aber immer noch als Superfood. Gute Alternativen sind unter anderem Linsen sowie weiße Bohnen.

HEIDELBEEREN STATT ACAI

In Acai-Beeren findet sich mit Anthozyan ein Pflanzenfarbstoff, der schlank machen und gegen Krebs wirken soll. Die heimische Heidelbeere ist eine gute Alternative – auch sie enthält sekundäre Pflanzenstoffe und ist reich an Proteinen, Kalzium und Vitaminen.



GENEA 60 in Alu mit Armatur LIVE in Schwarz

KARA 50 U/g: Mehr Möglichkeiten für Solobecken! Mithilfe abgeschrägter Innenkanten und dem Multifunktionsboard Medio-Matte entsteht eine „zweite Spül- und Funktionsebene“.

Der neue Allrounder **GENEA 60** mit Mini-Abtropffläche lässt sich bei ausreichend tiefer Arbeitsplatte um 90° drehen und mit dem Becken vorn einbauen.



KARA 50 U/g in Schiefer inkl. Mediomatte in Alu mit Armatur MOVE in Schwarz

systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik

Feinsteinzeug aus dem Westerwald! · Darauf geben wir 5 Jahre Garantie · www.systemceram.de



Küche Aktiv **PROFI-TIPP:**

Um im Alltag keine Lebensmittel im Kühlschrank zu vergessen, lohnt es sich, beim Einräumen des Einkaufs die neuen hinter bzw. unter den bereits vorhandenen zu platzieren.

Foto: © iStock / Lyndon Stratford

Statt wegwerfen: **RESTE-REZEPTE.**

Wer nicht von Oma lernen durfte, was man aus Resten Leckerer zaubern kann, holt sich jetzt die besten Tipps aufs Smartphone.

Ob Pizza, Bouillabaisse oder Semmelknödel – viele Gerichte, die heute auf der Speisekarte des Lieblingsrestaurants zu finden sind, haben ihren Ursprung als „Arme-Leute-Essen“. Um die Familie mit wenig Aufwand satt zu bekommen, wurde alles Mögliche verwendet, was in Küche und Keller zu finden war – genauso wie die Reste anderer Mahlzeiten. Dieses Zubereitungsprinzip liegt ganz im aktuellen „Zero Waste“-Trend.

Jedes achte Lebensmittel, das wir in Deutschland kaufen, werfen wir weg. Oft liegt das gar nicht am abgelaufenen Haltbarkeitsdatum: Wir wissen einfach nicht, was wir mit den Produkten anfangen sollen. Das können wir jetzt ändern – drei digitale Tipps:



GUTE IDEEN-QUELLE: DIE „BESTE RESTE“-APP

Die kostenlose App von „Zu gut für die Tonne!“ wurde ins Leben gerufen, damit weniger Lebensmittel verschwendet werden. Zu vorhandenen Zutaten werden die passenden Rezepte von Promi-Köchen wie Johann Lafer oder Sarah Wiener ausgeworfen.



REZEPT-DATENBANK DER SUPERLATIVE

Die wahrscheinlich meisten frei zugänglichen Rezepte zur Resteverwertung finden sich in der App von Eat Smarter. Sie sind unter anderem unterteilt nach Kategorien, Zubereitungszeit, Saison, Kosten und – was besonders interessant ist – nach Zutaten.



DIE WEBSITE FÜR KÜHLSCHRANK-GUCKER

Drei Lebensmittel eingeben & Rezept finden: Das Tool „Kühlschranksuchen – Kochen mit dem was vorrätig ist“ auf der Website www.sweetsandlifestyle.com der österreichische Food-Fotografin und Bloggerin Verena Pelikan greift auf über 1.000 Rezepte zu.

Kochen ist nachhaltig *Küche Aktiv* Magazin | 217034_083

Küchenkombination KA 37.180

in Weiß und Eiche Sierra Nachbildung, ca. 412 cm x 307 cm. Ausgestattet mit **Junker Elektrogeräten**: Herd JH1100050 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramikkochfeld JE26DH12, Kühlschrank JC30KBSFO (EEK* F, in einer Skala von A bis G), **Elica** Wandhaube Missy schwarz BL90D (EEK* D, in einer Skala von A+++ bis D), inklusive Küchen-Einbauleuchten (EEK* D, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 5.998,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse



Beleuchtete Vitrine



Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen und die Küche in einem Video kennenlernen.



GASTRO-FEELING IN DER KÜCHE ZUHAUSE

Zuhause kochen wie die Profis ist Trend. Heute ist auch im Spülbereich Top-Equipment gefragt, das professionellen Anforderungen gerecht wird. Genau für diesen Anspruch hat Villeroy & Boch die Armatur Steel Expert 2.0 entwickelt.



mit Muldenlüfter

Küchenkombination KA 41.110 und KA 40.100

in Eiche Graphitsilber Nachbildung und Sahara, Zeile 390 cm + Insel 330 cm. Ausgestattet mit **Whirlpool Elektrogeräten**: Backofen AKP97860NB (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Muldenlüfter IVH840CNE (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank ART7811 (EEK* F, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 7.998,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse



Als ambitionierter Hobbykoch brauchen Sie vor allem geschickte Hände, einen gut ausgebildeten Geschmackssinn und die richtige Balance aus Küchenwissen und Kreativität. Doch bei aller Leidenschaft ist manchmal auch die Ausstattung der Küche entscheidend für Ihr Kochvergnügen. Profi-Equipment verzichtet auf überflüssige „Schnörkel“ und punktet dafür im Alltag mit herausragender Funktionalität. Steel Expert 2.0 wird von Villeroy & Boch aus hochwertigem, robustem Edelstahl gefertigt und bietet mit ihrer großzügigen Ausladung sowie der flexiblen, ausziehbaren Brause optimalen Bedienkomfort am Spülplatz. Mit einer imposanten Höhe von 490 mm ist diese Armatur der

Eyecatcher in jeder Küche. Je nach Bedarf lassen sich selbst große Töpfe, Pfannen oder auch Backbleche bequem abbrausen und gründlich reinigen. Neu ist der Laminarstrahl, der spritzloses Reinigen von frischen Lebensmitteln wie Obst und Gemüse ermöglicht. Die Strahlfunktionen Brause- und Laminarstrahl lassen sich einhändig und ohne viel Druck am Brausekopf umstellen. Zudem lässt sich die Handbrause kinderleicht durch eine neue Magnethalterung arretieren. Neben der matten Edelstahlvariante bietet Villeroy & Boch die Armatur mit dem markanten Design auch in der neuen, trendstarken Oberflächenausführung Anthracite an.



So kocht Deutschland

INDIVIDUELL *statt regional!*

Welcher Kochtyp man ist, hat gar nicht so viel damit zu tun, wo man wohnt. Sondern hängt vielmehr davon ab, wie man lebt und was man liebt.

Foto: © iStock / frankreporter

217031-086 | *Küche Aktiv* Magazin



„Sag mir, was du kochst, und ich weiß, wo du wohnst?“ So einfach ist das schon lange nicht mehr. Heutzutage lassen wir uns lieber von Reisen in ferne Länder und der internationalen Küche unseres Lieblingsrestaurants inspirieren als von den Gerichten, die vermeintlich bei unseren Nachbarn auf den Tisch kommen. Genauso passen sich unsere aktuellen Lieblingsrezepte natürlich auch immer wieder aufs Neue unserem Lebensstil an. Mit unseren Kochtypen-Homestories laden wir Sie auf eine kulinarische Deutschlandreise der etwas anderen Art ein.

DIE HAUPTSACHE: SELBST UND LECKER!

Klar, es gibt sie noch: Die typisch regionalen Spezialitäten wie die Spätzle in Baden-Württemberg. Doch dies ist auch eines der wenigen Bundesländer, in dem der fast schon klischeehafte Rezept-Tradition die Treue gehalten wird. Ansonsten kochen wir Deutschen einfach das, was uns schmeckt und zu uns passt. Was danach auf dem „Speiseplan“ steht, ist so unterschiedlich, wie die Menschen in unserem Land. Eine große Familie, in der verschiedene Geschmäcker aufeinandertreffen, kocht ganz anders als der ambitionierte Hobbykoch, der vielleicht heimlich von einer Teilnahme am „Perfekten Dinner“ träumt. Auf der anderen Seite gibt es natürlich auch viele Gründe, sich noch gesünder zu ernähren und vielleicht sogar Vegetarier zu werden. So oder so, welcher Kochtyp wir sind, ist ganz unabhängig davon, ob wir in der Stadt oder auf dem Land, im Norden oder im Süden von Deutschland wohnen. Übrigens: Laut chefkoch.de gehört das so oft bemühte Sauerkraut in keinem Bundesland zu den Top Ten der typisch regionalen Rezepte.

So kocht Deutschland *Küche Aktiv* Magazin | 217031_087

CHEFKOCH & KÜCHE AKTIV

Partner aus Leidenschaft

Küche Aktiv

PROFI-TIPP:

Schon gewusst? Wer als Fan der TV-Sendung „Das perfekte Dinner“ auf der Suche nach Rezepten der aktuellen Staffel ist, wird bei Chefkoch fündig.



Wer heutzutage ein Rezept sucht, wird bei Chefkoch fündig. Die Food-Plattform ist mit einer Reichweite von bis zu 22 Millionen Nutzern im Monat Marktführer in Europa und besitzt ein weitreichendes Portfolio, das neben der Website eine App und ein gedrucktes Magazin umfasst. Natürlich ist Chefkoch auch auf allen Social-Media-Kanälen vertreten und entwickelt eigene Video-Formate.

Der Erfolg der Plattform gründet sich vor allem auf der engagierten Community. Dank ihr gibt es mittlerweile mehr als 340.000 Rezepte, über 1 Million Bilder und pro Woche werden ca. 250 neue Rezepte eingereicht. Würde man jeden Tag ein anderes Chefkoch-Gericht kochen, bräuchte man 930 Jahre, um alles auszuprobieren. Das ist echtes Engagement, das konsequent vom und für den Nutzer weiterentwickelt wird. Deshalb freut es uns, dass **Chefkoch** jetzt **Partner von Küche Aktiv** ist, denn für Know-how und Spitzenrezepte braucht es natürlich die richtigen Küchen. Und genau das bieten wir: Küchen, die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind und dafür sorgen, dass Sie Ihre Rezepte auch perfekt umsetzen können.

Foto: © iStock / PeopleImages

EIN PHÄNOMEN

namens Bowl



Es gibt wohl keinen größeren Trend im Kochen als die Bowl, die ursprünglich aus der asiatischen Küche stammt. Sven Simon erzählt uns, wie er begeisterter Bowl-Koch wurde.

Als Bowl bezeichnet man Gerichte, bei denen alle Zutaten in eine Schüssel kommen. Der Trend ist in den USA aus der Clean - Eating - Bewegung heraus entstanden. Hierbei geht es darum, möglichst gesunde Nahrungsmittel zu verarbeiten und keine Fertigprodukte zu essen. So findet man in Bowl-Gerichten vor allem Obst und Gemüse und die sogenannten Superfoods z.B. Chia Samen, die besonders nahrhaft sind. Zusammen mit dem Clean Eating geht es auch häufig noch darum, einen fitten und gesünderen

Lebensstil zu erzeugen. Der wahre Ursprung kommt jedoch aus der asiatischen Küche, wo solche „Schüssel“-Gerichte eine tausende Jahre alte Tradition haben.

„Hallo Sven, Bowls sind ja im asiatischen Raum nichts Neues. Wieso ist der Trend erst seit Kurzem bei uns angekommen?“

Sven: „Das kommt sicher von den vielen Asia-Reisenden, die den Geschmack mitgenommen haben. Andererseits: Gesünder kann man nicht essen. Man sollte

aber unterscheiden, es gibt die Richtung Suppen-Bowls, wie der bekannte Ramen und die eher an Rohkost erinnernden Superfood-Bowls. Letzteres ist aber nur teilweise Rohkost. Auch spielen hier zum Beispiel Süßkartoffeln, die man im Ofen weichkocht oder Humus eine Rolle – genauso wie Quinoa und weitere bekannte Superfoods. Aber all das hat meiner Meinung nach seinen Ursprung aus dem Asiatischen.“

„Was meinst Du damit?“

Sven: „Die asiatische Küche konzentriert sich in den Bowls. Viel Gemüse, sanft gegartes Fleisch. Sehr bekömmlich und nahrhaft. Nicht wie bei uns: Fleisch, Kartoffel und Sauce. Sondern eine Symphonie für Magen, Geist und Seele.“

„Für viele sieht das vielleicht aus wie ein Eintopf?“

Sven: „Der Vergleich ist gut. Denn auch in unserem Eintopf werden gute Sachen zusammengeführt. Das Bowl Konzept geht aber noch weiter. Und ist in seinen Möglichkeiten unbegrenzt. Es gibt ein paar Grundpfeiler. Aber ansonsten ist man frei. Nudeln, Reis, Ei etc. Das ist fast überall zu finden.“

„Hast Du denn eine Lieblingsbowl?“

Sven: „Ja, und zwar den absoluten Klassiker. Miso-Ramen mit Schweinefleisch und Ei. Ich liebe die Variante mit frischem Spinat. Extrem sättigend und lecker. Ein echter Energie-Kick.“

„Unsere Leser freuen sich auf das Rezept. Und Dir vielen Dank für das Gespräch!“

Miso-Ramen mit Ei, Schweinefilet und Spinat



Foto: © iStock / GMVozd

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Stück (ca. 3 cm) frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 –2 rote Chilischoten
- 75 g Babyblattspinat
- 80 g Mungobohnensprossen
- 2 Möhren
- 100 g Champignons
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 EL Öl
- 2 TL Gemüsebrühe (instant)
- 4 EL Sojasoße
- 2 EL Reiswein
- 2 EL Misopaste
- 400 g Schweinefilet (Stück)
- Salz, Pfeffer
- 250 g Ramennudeln
- 4 Eier (Gr. M)

Ingwer und Knoblauch schälen, fein hacken. Chili waschen, putzen und in Ringe schneiden. Vorsicht, scharf! Solltest Du sehr schärfeempfindlich sein, dann entferne lieber die Kerne. Spinat und Sprossen verlesen, in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Möhren putzen, schälen und in sehr feine Stifte schneiden. Pilze

evtl. säubern, putzen und in feine Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Ingwer, Knoblauch und Chili darin ca. eine Minute andünsten. Mit 1,2 l Wasser ablöschen. Brühe einrühren. Alles aufkochen. Mit Sojasoße, Reiswein und Misopaste abschmecken. Fleisch mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Im Stück in die Brühe legen und darin bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Nudeln in 1–2 l kochendem Salzwasser (1 TL Salz pro Liter) nach Packungsanweisung zubereiten. Eier in kochendem Wasser 6–7 Minuten wachweich kochen. Abgießen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Fleisch in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit Gemüse, Nudeln und Eiern in Suppenschalen anrichten. Mit der heißen Misosuppe übergießen.

Guten Appetit!



Küchenkombination KA 51.130 und KA 51.170**
in Wildeiche Nachbildung und Muschelweiß Hochglanz, ca. 367 x 120 cm. Ausgestattet mit **Juno Elektrogeräten:** Backofen JBO30A9 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Airforce Muldenlüfter Centrale78B20 (EEK* A+, in einer Skala A+++ bis D), Kühlschrank JCN122F0S1 (EEK* F, in einer Skala A bis G).
Lieferpreis 4.998,- ohne Dekoration. *EEK = Energieeffizienzklasse ** Exklusiv für den Europa Möbel-Verbund



Fotos: © iStock / evgenyatamanenko, skynesher, fermate

DAS KLEINE Restaurant namens „Großfamilie“.

Das tägliche Kochen für eine sechsköpfige Familie mit all den einzelnen Vorlieben und Zeiten fühlt sich für Matthias und Jenni Grimm wie das Betreiben eines kleinen Lokals an. Wie sie das schaffen, erzählen sie uns hier.

Drei Generationen morgens bis abends essensmäßig bei Laune zu halten, ist keine leichte Aufgabe. Die Grimms sind Matthias und Jenni Grimm (49 und 42). Ihre drei Kinder Jette (21), Jil (13) und Flynn (6). Und die 75-jährige Großmutter Helga.

„Matthias und Jenni, wer von euch kocht am häufigsten?“

Jenni: „Das kann man nicht ganz genau sagen, denn wir alle kochen sehr unterschiedlich.“

„Wie meinst Du das?“

Jenni: „Ich koche oft vor. Und bereite Mahlzeiten für die Kinder vor. Matthias kocht oft abends nach der Arbeit. Und Helga, die Großmutter der Kinder, backt oft und gerne für die ganze Familie!“

„Matthias, Du kochst als Ausgleich zur Arbeit?“

Matthias: „Exakt. Kochen ist für mich wie Meditation und Spaß macht es

auch. Wir machen am Wochenende eine Liste und kaufen dann nach der Liste ein. Ich beim Supermarkt. Jenni sorgt beim Wochenmarkt für Gemüse und Biofleisch. Dann kann ich mich schon innerlich darauf vorbereiten, was und wie ich am Abend koche.“

„Und die Oma macht die Süßspeisen?“

Matthias: „Ja, davon bekomme ich abends aber kaum mehr was ab. Meine Mutter backt untertags. Und die Kinder stibitzen



dann tagsüber. Wenn ich Glück habe, hebt Jenni was für mich auf.“

„Und Eure Kinder kochen die schon mit?“

Jenni: „Unbedingt. Unsere Älteste liebt Sushi. Und probiert sich dabei gerade aus, dies selbst zuzubereiten. Was nicht so leicht ist. Man denkt ja, man braucht nur Reis und rohen Fisch.“

Jette: „Wenn es so wäre. Sushi ist eine Kunst. Aber auf Youtube gibt es viele Videos, die es gut erklären!“

„Super Stichwort. Elektrogeräte gibt es heute ja auch Smart.“

Also mit Internetanschluss und allen möglichen Gadgets. Habt Ihr Euch für so etwas damals bei der Küchenplanung entschieden?“

Matthias: „Ja. Und wenn man den Begriff Smart ausdehnen kann, auch beim Wasserplatz. Unsere Armatur kann kochendes Wasser und Sprudelwasser ausgeben. Was einerseits super ist, wenn man schnell kochendes Wasser braucht und andererseits sehr ökologisch, da jetzt

die ganze Familie nur noch Leitungswasser trinkt. Das Kistenschleppen hat ein Ende.“

„Und welche anderen Geräte sind noch smart?“

Jenni: „Unser Herd. Wir haben uns für einen Herd entschieden, der nicht nur Hunderte von Rezepten kennt, sondern sich darauf auch einstellt. Wenn man für so viele Menschen kocht, dann ist jede Hilfe in Richtung Gelinggarantie wunderbar.“

Helga: „Wenn die Oma auch was sagen darf: ich war ja skeptisch mit diesem Technikschnickschnack. Aber der Kuchen und das Gebäck werden mit dem Herd wirklich unglaublich gut. Der Herd kennt sogar einige meiner Backfavoriten.“

Flynn: „Zitronenkuchen! Oma, machst Du heute einen!“

„Oh, da haben wir wohl einen werdenden Feinschmecker!“

Matthias: „Ja, wie gesagt, Kuchen kriegt Papa nicht oft ab. Aber noch mal zu Ihrer Frage: wir haben auch eine schlaue

Dunstabzugshaube. Die erkennt, wie stark der Dunst ist und stellt sich darauf ein. Wirklich super, bei einer offenen Küche in der wir ja auch oft essen, dass wir nicht in Nebelschwaden sitzen müssen.“

„Zum Abschluss eine schwere Frage für Euch: wenn Ihr euch für ein Rezept entscheiden müsstet - also Eurer Familien-Leibgericht - was wäre das? Das würden wir gerne abdrucken!“

Jil: „Papas Krustenbraten!“

Jette: „Na danke. Ich dachte Du sagst jetzt, die Sushi deiner Schwester. Nein, nur Spaß. Ja, den lieben wir wirklich alle.“

„Dürfen wir Dein Rezept haben Matthias?“

Matthias: „Na klar, das ist gar kein Geheimnis. Ehrlich gesagt: ein guter Braten ist Übungssache. Nicht zu viel Salz, nicht zu wenig. Eure Leser sollen das gerne selbst ausprobieren!“

„Liebe Familie Grimm, wir danken fürs Gespräch!“

Familien-Krustenbraten

ZUTATEN:

- 1,5 bis 2 kg Schweinebauch
- 3 Esslöffel Fenchelsamen
- 1 Esslöffel schwarzer Pfeffer (ganz)
- 1 Esslöffel Koriandersamen
- 1 Esslöffel grobes Meersalz
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Würfel Rinderbrühe
- 3-4 ganze Zwiebeln
- 1 Flasche Bier (kann auch alkoholfrei sein)

Den Schweinebauch waschen und abtrocknen. Mit einem scharfen Messer oder Teppichmesser die Schwarte bis zum Fleisch einschneiden, so dass circa 1 Zentimeter große Quadrate entstehen. Den Braten mit Olivenöl einreiben. Die Samen, Pfeffer und Salz in einem Mörser fein malen. Damit den Bauch von allen Seiten großzügig einreiben. Auf der Schwartenseite sollten die Gewürze in die Ritzen eindringen. Auf der Schwarte überschüssige Gewürze entfernen. Die Zwiebeln vierteln (nicht schälen). Damit ein Bett aus Zwiebelviertel in einer Reine drapieren. Circa die halbe Flasche Bier in die Reine einfließen lassen.

Den Bauch mit der Schwartenseite oben auf die Zwiebelviertel legen.

Den Braten bei 240 Grad (Umluft, vorgeheizt) eine Stunde in den Ofen. Danach noch zwei bis drei Stunden bei 120 Grad. Während des Bratvorgangs nach Bedarf Bier nachgießen. Nicht direkt auf den Braten.

Den Braten danach raus. Mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce: den Würfel Rinderbrühe in circa 200ml Wasser in einem Topf auflösen. Alles was in der Reine übrig ist dazu. Auch übriges Bier. Dies bei hoher Temperatur für 5 Minuten auf- und einkochen. Den gesamten Inhalt entweder durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, oder direkt vorsichtig (ohne Zwiebeln etc.) mit einer Schöpfkelle entnehmen.

Dazu passen Kartoffelknödel (aus z.B. Fertigteig) und Krautsalat (entweder selbst gemacht oder gekauft im Glas).

Guten Appetit!



Foto: © iStock / 4kodiak

ZEREMONIEN- MEISTER

*in der
Küche.*



Fotos: © iStock / Peopleimages, DGLimages © Unsplash / Eric Mcnew

Wer wie Buchhändler Mark Siebel zu den Könnern in der Küche gehört, zelebriert seine Kunst von der Vorbereitung bis auf den Teller.

Wenn aus gerne gut Essen noch lieber richtig gut Kochen wird. Bei Mark Siebel aus dem Allgäu war ein Geschenk seines Freundes der Beginn seiner kochenden Leidenschaft. Seit seinem Kochkurs bei Sternekoch Christian Henze wird jetzt regelmäßig zum Dinner im Freundeskreis eingeladen.

REGIONALITÄT GESPICKT MIT WISSEN

Überall in Deutschland lassen sich die sogenannten Genuss-Kocher finden, die richtig perfektionistisch sind, wenn es um ihre Kochkunst, Gastgeberschaft und die Qualität der verwendeten Zutaten geht. Bei letzterem hat es Mark Siebel in seiner Heimat natürlich etwas einfacher als so mancher, der mitten in der Großstadt lebt. Ob Wochenmarkt, Bauernmarkt oder Hofladen – frische Bio-Lebensmittel direkt vom Erzeuger aus der Region findet er direkt vor seiner Haustür. Dass man den Unterschied tatsächlich schmecken kann, wenn die Geschmacksknospen einmal „trainiert“ sind, davon ist der Genuss-Kocher überzeugt.

KÜCHEN-AUSSTATTUNG AUF STERNE-NIVEAU

Viele Menschen genießen gerne, doch die wenigsten nehmen sich im Alltag tatsächlich die Zeit, mit Hingabe und Kreativität zu kochen. Ein Grund mehr für den Genuss-Kocher, sich beim Zubereiten von hochwertigem Kochwerkzeug und innovativen Küchengeräten unterstützen zu lassen. Und das nicht nur, um einfacher und professionell zu einem perfekten Ergebnis auf dem Teller zu kommen.

Gerne beeindruckt Mark seine Gäste, die ihm vom zur Küche offenen Wohnbereich beim Kochen über die Schulter sehen, auch mit seiner beleuchteten Messervitrine und den High-End-Küchengeräten – vom großzügigen Down-Draft-Induktionskochfeld über den eingebauten Dampfgerar bis hin zum freistehenden Weinkühlschrank.

Für die repräsentative Wirkung der Küche und selbstverständlich auch deshalb, weil der Genuss-Kocher ein Ästhet ist, wird bei der Auswahl der Geräte großer Wert auf modernes und edles Design

gelegt, das perfekt zu seiner Kücheneinrichtung passt.

HINTER DEN KULISSEN

Als Buchhändler sitzt Mark Siebel an der Quelle, um sich von den aktuellsten Kochbüchern der großen Küchenstars inspirieren zu lassen. Weil er regelmäßig Gäste bei sich zuhause bekoht, hat er sich auf ungewöhnliche Menüs mit passender Weinbegleitung spezialisiert. Wie viel Platz seine Leidenschaft für Genuss nicht nur in seinem Kopf, sondern nach und nach auch in seiner Küche einnimmt, hat den ambitionierten Hobbykoch selbst überrascht. Und er ist froh, dass er bei der Küchenplanung auf den Tipp seines Beraters gehört hat, in Sachen Stauraum auf möglichst viele geschlossene Elemente zurückzugreifen. Denn auch wenn die offene Küche dazu einlädt, chic verpackte Lebensmittel und designstarke Accessoires offen zu präsentieren, braucht der Genuss-Kocher auch jede Menge Platz für Küchengeräte und -Zubehör, das nicht jeden Tag zum Einsatz kommt.

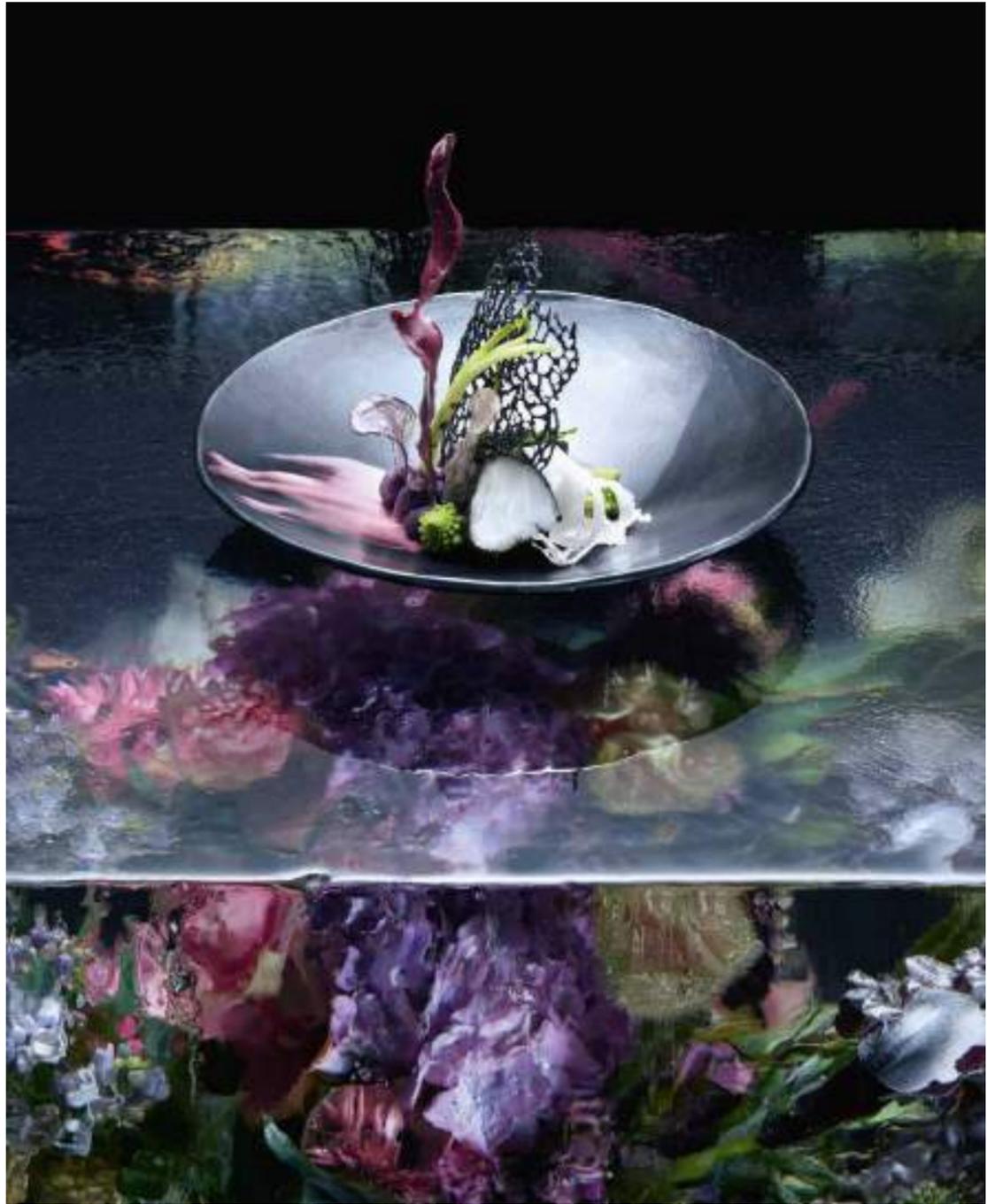
Küchenkombination KA 43.180

in Schwarz, Küche ca. 245 cm + Insel 304 cm. Ausgestattet mit **Neff Elektrogeräten**: Backofen B15CR22N1 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Kaffeeautomat CKS1561N, Zubehorschublade N17ZH10N0, Muldenlüfter T18BD3ANO (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kühl-/Gefrierschrank KI1812FF0 (EEK* D, in einer Skala von A bis G). Inklusive Einbauleuchten (EEK* D, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 12.498,-** ohne Dekoration. Wohnwand ca. 215 cm, **Lieferpreis 2.998,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse



Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.DE/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary



VEGETARISCH KOCHEN *weil's schmeckt!*

Wer nur selten Fleisch isst und sich hauptsächlich vegetarisch ernährt, ist schon lange kein „Öko-Hippie“ mehr, sondern liegt voll im Trend.



Fotos: © iStock / svetlida © Pexels / Tanyin Elliott

Es gibt viele Gründe, die dafür sprechen, immer oder immer öfter auf Fleisch zu verzichten. Bei Eva und Bernd Möhrenbreuch aus Leipzig war es eine gute Freundin, die das Paar auf den vegetarischen Geschmack gebracht hat. Also kochten sie einfach mal wie Vegetarier auch wenn sie keine waren. Beim Ausprobieren neuer Rezepte entdeckten die Beiden dann schnell, wie leicht es sein kann, seiner Gesundheit etwas Gutes zu tun und sich vitaler zu fühlen. Seitdem wird bei Möhrenbreuchs fast jeden Tag vegetarisch gekocht.

MEHR ABWECHSLUNG AUF DEM TISCH

Bernd Möhrenbreuch erinnert sich noch gut an die Zeiten, in denen „vegetarisch“ hieß, einfach das Fleisch vom Gericht wegzulassen oder nur die schnöden Beilagen zu essen. Kein Vergleich zu heute! Wer sich jetzt mit dem Thema befasst, entdeckt schnell: die Auswahl an vegetarischen Gerichten ist größer und abwechslungsreicher denn je. Was an Fleisch fehlt, wird mit Kreativität, raffi-

nierten Zutatenkombinationen und vielen Aromen wieder wettgemacht. Und wenn es doch mal Fleisch sein soll, dann natürlich richtig: am liebsten vom Bio-Bauern oder wenigstens mit dem richtigen Tierwohl-Label, wenn es aus dem Supermarkt kommt.

VEGETARIER KOCHEN EBEN ANDERS

Wer sich hauptsächlich vegetarisch ernährt, freut sich Tag für Tag darüber, wenn die Küche darauf optimal ausgelegt ist. Weil man bei der Essenszubereitung in der Regel deutlich mehr waschen, schälen, schneiden und vorbereiten muss, wie auch Eva Möhrenbreuch bestätigt. Umso mehr weiß sie heute zu schätzen, dass in ihrer Küche die Arbeitsschritte Hand in Hand gehen und ausreichend Arbeitsfläche vorhanden ist, um die Zutaten auch mal zu zweit in der Küche vorzubereiten. Genauso wie jede Menge Stauraum für Gewürze und einen Vorrat zum Beispiel an Nüssen, Getreide, Reis oder Hülsenfrüchten.

WENN DER KÜHLSCHRANK ZUM GEMÜSESCHRANK WIRD

Auch bei Hobbyköchen, die nicht 100% auf vegetarisch setzen, ist das klassische Gemüsefach schnell zu klein für die vielseitige Auswahl an frischen Zutaten vom letzten Großeinkauf. Und natürlich soll das Gemüse auch nicht schon nach kurzer Zeit an Frische verlieren oder sogar verderben. Die Lösung kann ein großer Kühlschrank mit Null-Grad-Zone und optimaler Luftfeuchtigkeit sein, der Obst und Gemüse einfach länger frisch hält. Ein Kopfsalat, Wirsing oder angeschnittener Kürbis braucht eben etwas mehr Platz als Steaks und Schnitzel.

LAST BUT NOT LEAST

Gurkenenden, Paprikadeckel, Kartoffelschalen und, und, und – in der vegetarischen Küche fällt besonders viel Biomüll an. Deshalb lohnt sich nicht nur ein extragroßer Behälter dafür, sondern auch die Investition in ein passendes Abfallsystem direkt unter der Spüle.



Küchenkombination KA 32.120 und KA 33.160
in Sand und Eiche Havanna Nachbildung, ca. 395 x 245 cm. Ausgestattet mit **Altus Elektrogeräten**: Backofen BSN 1200 X (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramikkochfeld KAN 1000X, Kühlschrank KS 810 (EEK* F in einer Skala von A bis G), **Elica** Dunstabzugshaube Joye 60-D (EEK* B, in einer Skala von A+++ bis D). **Lieferpreis 3.425,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse



SMART COOK

in Hightech-Küche.

Wenig Platz und Zeit zum Kochen, dafür mehr Style und technische Gadgets in der Küche? Geht auch!



Fotos: © iStock / bonetta © Unsplash / Toa Heftiba

Auf der Suche nach einer Wohnung in der Innenstadt seiner neuen Heimat Hamburg wurden Musikmanager Chris Forster und seiner Freundin Lara schnell klar: Hier ist Wohnraum knapp. Aber wenn man beruflich sowieso stark eingespannt ist, sollten wenige Quadratmeter doch ausreichen, oder? Seine Antwort: Kommt darauf an, was man daraus macht. Insbesondere aus seiner Küche wollte Chris das Maximale herausholen. Auf seiner Wunschliste war dann auch Folgendes ganz oben zu finden: Eine lässig coole Atmosphäre wie im stylischen Coffeeclub – veredelt mit aktuellen Technik-Innovationen, mit denen sich so gut wie jeder Handgriff in der Küche schnell und smart erledigen lässt.

AUF STARKES DESIGN KONZENTRIEREN

Nicht nur in der Musikbranche ist Kreativität gefragt. Für die Planung einer kleinen Küche braucht man sogar eine Extraportion davon. Wer wie Chris großen Wert auf eine designstarke Optik legt, setzt auf ausdrucksstarke Küchenfronten

in maximal zwei Farbtönen, die durch die gelungene Mischung aus geschlossenen und offenen Elementen sowie verschiedenen Höhen in Szene gesetzt werden. So kommen die wenigen ausgesuchten Accessoires, die der Küche eine persönliche Note geben, auch noch besser zur Geltung. Unverzichtbar für ein ansprechendes Ambiente, das zum entspannten Small Talk bei einem Espresso oder einer Tasse Tee vor der Küchenzeile einlädt.

PERFEKT EINGERICHTET AUF DEN EIGENEN LEBENSSTIL

Zugegeben, bei Workaholics kommt nach Feierabend meist kein selbstgekochtes Drei-Gänge-Menü auf den Tisch. Das muss heute aber auch nicht unbedingt bedeuten, dass man nur die Mikrowelle bedienen kann. Wer sich dafür interessiert, findet jede Menge Rezepte für frische Gerichte, die sich schnell und mit wenig Aufwand zubereiten lassen. Noch schneller geht es, wenn man wie Chris Forster auf ein Induktionskochfeld mit Speed-Funktion zurückgreifen kann. Diese hat sich auch bei seiner Ge-

schrirrspülmaschine bewährt, wenn sich spontan Besuch angekündigt hat. Denn wenn er gemeinsam mit Freunden Essen bestellt, wird ohne Ausnahme auf edlen Designertellern gegessen und niemals direkt aus der Verpackung. Und sollte es doch einmal Tiefkühlpizza werden, wird diese in seinem Highend-Backofen auch richtig schön knusprig und lecker. Was kaum überrascht: Das wichtigste Gerät in seiner Küche ist für Chris Forster sein professioneller Kaffeevollautomat.

WIE IM JOB SO AUCH IN DER KÜCHE: NETWORKING

Vernetzte Küchengeräte bieten ein Extra an Raffinesse und Komfort, denn sie sind per Tablet, PC und Smartphone steuerbar. Für Technikfreaks wie Chris ein Muss für seine neue Küche. Damit die Kaffeemaschine schon läuft, bevor er morgens aus dem Bad kommt und der Backofen schon einmal vorheizt, während er noch im Stau steht. Selbst ein Blick in den Kühlschrank ist per Kamera und Smartphone direkt aus dem Supermarkt möglich.



Rautenglas im Vitrinenschrank

Küchenkombination KA 50.100

in Lavaschwarz, ca. 346 x 285 cm. Ausgestattet mit **Juno Elektrogeräten**: Backofen JB084C1 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank JCN122F0S1 (EEK* F, in einer Skala von A bis G), Glaskeramik-Kochfeld JKSN604F5 und mit **Airforce** Wandesse F177V490BK (EEK* A, in einer Skala A+++ bis D), inklusive Küchen-Einbauleuchten (EEK* D, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 5.498,-** ohne Dekoration.

* EEK = Energieeffizienzklasse

PREMIUM- EINBAUGERÄTE FÜR IHRE TRAUMKÜCHE

6TH SENSE TECHNOLOGIE

Whirlpools 6th Sense Technologie hilft Ihnen dabei, Ihre Lebensmittel zu lagern und zuzubereiten, Ihre Kleidung zu waschen und zu trocknen und auch Ihr Geschirr optimal zu reinigen. Die Technologie sorgt dafür, dass alle diese Hausarbeiten so einfach und zeitsparend wie möglich vonstatten gehen und dennoch die besten Ergebnisse erzielt werden.

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

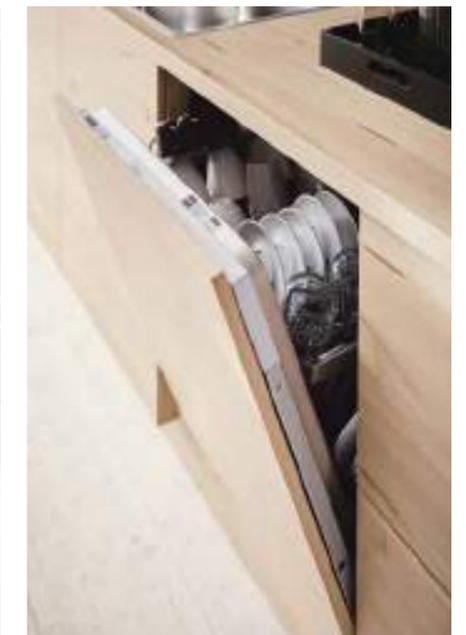


EIN BERUHIGENDES GEFÜHL: 5 JAHRE GARANTIE

Hausgeräte von Whirlpool sind darauf ausgelegt, über viele Jahre perfekt zu funktionieren. Um diesen Anspruch zu unterstreichen, sind alle Geräte aus dem exklusiv für Deutschland, Österreich und der Schweiz definierten Einbau-Geräteprogramm, vertrieben über die teilnehmenden Küchen- und Möbelfachhändler, mit einer 5-Jahresgarantie ausgestattet.

KOMPETENZ UND SICHERHEIT EINER STARKEN MARKE

Als einer der international führenden Hersteller von Hausgeräten, bietet Whirlpool Ihnen innovative und ausgereifte Produkte höchster Qualität.



HOCH ENTWICKELT – NICHT HOCH KOMPLIZIERT

Bei Whirlpool entwickeln wir komplexe Technologien bis zu dem Punkt, an dem alles ganz einfach wird. Wir kreieren fortschrittliche Innovationen, die sich genauso durch die Integration von Neuerungen, wie durch die Kunst des Weglassens, definieren.

FÜR EIN SAUBERES UND EFFIZIENTES ZUHAUSE

Whirlpool Hausgeräte erledigen ihre Aufgaben so, wie Sie es wollen. Ihre intuitive Herangehensweise an die Bedienung von Geräten ist unsere wichtigste Maßgabe bei der Entwicklung unserer Hausgeräte. Wir legen Wert auf jedes Detail – damit unsere Geräte Sie optimal bei der Organisation Ihres Haushaltes unterstützen. www.whirlpool.de



1

VON DER IDEE zur Planung!

Der Weg zur perfekten Küche



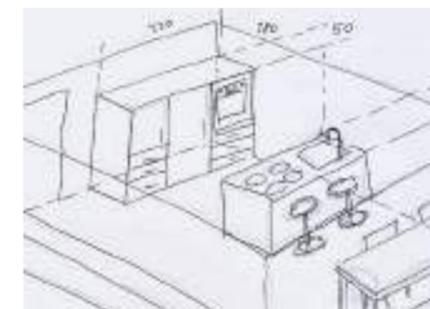
GANZ VORWEG: HABEN SIE KEINE ANGST!

Wir wissen: Die eigene Küche ist ein Eingriff in das Herz Ihres Zuhauses. Suche ich die richtigen Geräte und Materialien aus? Die richtigen Schränke? Und überhaupt: Ist mein Fachhändler der richtige Partner für diesen Job? Ihnen geht es wie vielen vor Ihnen. Da uns alle diese Sorgen und Fragen bewusst sind, gehen wir auch darauf ein. Wir verkaufen keine Stangenware, sondern Ihre Küche. Ihre ganz individuelle Küche, an der Sie lange Freude haben sollen.

Allem voran steht die Küchenplanung. Weil sich Anschlüsse und Schränke nicht so einfach verlegen lassen, sind Fehler in der Küchenplanung oft von Dauer und lange Zeit ein Ärgernis. Eine Küchenberatung von einem Küchenexperten von Küche Aktiv lohnt sich also, denn dann sind Geräte und Möbel später bestens

an die persönlichen Bedürfnisse angepasst. Überlegen Sie sich dabei, was Sie von einer optimalen Küche erwarten: Soll es eine gemütliche Wohnküche werden oder eher ein funktionaler Arbeitsraum? Aus welchem Material sollen die Möbel sein? Wünschen Sie sich eine Kücheninsel? Wie viel Stauraum ist notwendig? Welche Geräte sollen eingebaut werden?

Wer bei der Küchenplanung ruhig und besonnen vorgeht, kann sich auf einen funktionalen und schönen Raum freuen. Empfehlenswert ist es, die Fachausstellung bei Ihrem Küche Aktiv Händler zu besuchen, um die Küchen „live“ zu erleben. Auch Finanzierungsmöglichkeiten, die Küche Aktiv bietet, können bei der Planung helfen. Sie sehen: Fragen über Fragen, die wir aber in aller Ruhe mit Ihnen durchgehen.



Ihre Idee zählt: Zeichnen Sie doch ganz in Ruhe mal einen groben Aufriss Ihrer Küche. Das hilft später beim Beratungsgespräch.



Küchenplanung vom Profi sieht dann etwas anders aus. In 3D kann man seine Küche schon fast sehen, wie sie in Wirklichkeit dann aussieht.



Organisation ist ein wichtiges Thema. Ihr Küche Aktiv Berater geht auf Ihren Kochstil ein. Und empfiehlt Ihnen dazu die richtigen Ordnungssysteme.



Sie haben die Wahl nicht nur bei den Materialien der Küche, sondern auch bei den Geräten. Gas, Ceran oder Induktion ist da noch die leichtere Wahl. Im Bereich Ofen gibt es viele Möglichkeiten.



EINE KÜCHE *wird geboren!*



PERFEKTION HINTER DEN KULISSEN.

Stellen Sie sich vor: Ihre Planung ist fertig. Sie haben Ihrem Küchenberater zufrieden die Hand geschüttelt und Ihre Küche unterschrieben. Was passiert jetzt? Eine ganze Menge. Hinter den Kulissen werden jetzt diejenigen aktiv, die viel vom Küchenbau verstehen – die Hersteller. Vom Wareneingang der Materialien über die Fertigung bis zur Auslieferung – die Küchenhersteller haben für alle Prozessschritte ein komplexes Kontrollsystem installiert, um die hohe Qualität jeder einzelnen Küche sicherzustellen. Und das ist genau das, was Ihnen die Sorgen nimmt: Die heutige Fertigungspräzision ist derart hoch, dass Ihre Küche sicher perfekt bei Ihnen ankommt. Heute wird mit Laser im Micrometer-Bereich geschnitten. Der ganze Herstellungsbereich ist derart perfektioniert, dass der LKW-Fahrer nicht mal losfahren kann, wenn nur ein Teil fehlt. Jedes Stück wird gescannt. Und wenn das System des Lasters merkt, dass die Küche nicht komplett ist, startet der LKW nicht. Sie merken, worauf wir hinauswollen: Der Küchenbau hinter den Kulissen sollte bei Ihnen keine Skepsis auslösen. Küche Aktiv arbeitet nicht nur mit den größten und besten Herstellern Deutschlands zusammen, sondern gibt zusätzlich noch eine 5-Jahre-Garantie auf die Möbelteile. Da ist Zufriedenheit sicher.



Moderne Küchen werden heute nahezu vollautomatisiert produziert.



Mit geschultem Auge wird der Küchenfront der „letzte Schliff“ gegeben.



Lackfronten trocknen einige Stunden bis zur Weiterverarbeitung.

3

DER TAG

der Montage!

Küche Aktiv PROFI-TIPP:

Räumen Sie am Tag vor der Montage schon einmal den Weg zum Aufstellort frei und halten Sie wenn nötig und möglich einen Parkplatz frei.



ES IST SOWEIT! DER LIEFER- UND MONTAGE-TAG IST DA!

Und wir können Ihnen jetzt schon sagen: Alles wird gut! Ihre Küche wird komplett geliefert und dann machen sich unsere Monteure an die Arbeit. Wenn Sie Fragen haben, wie oder warum etwas gemacht wird: Fragen Sie uns. Ein Monteur weiß: Er ist gerade im Allerheiligsten Ihres Zuhauses. Und er ist dafür da, Sie mit einem zufriedenen Lächeln zu verlassen. Stellen Sie sich darauf ein, dass es während des Montage-Prozesses etwas schmutzig wird. Aber wir hinterlassen Ihr Zuhause so, wie wir es vorgefunden haben (nur mit einer Küche mehr). Das bedeutet: Wir räumen hinter uns selbst auf. Gerne weisen unsere Monteure Sie auch in die

Geräte ein. Und was man bei einer Spüle zum Beispiel als Erstes machen muss. Wenn es um Spezialthemen wie Boden oder Elektrik geht, vermitteln wir Sie gerne an die Handwerker unseres Vertrauens. Wie gesagt: Fragen Sie uns Löcher in den Bauch. Wir geben unser Fachwissen gerne weiter.

- Wir machen mit Ihnen einen passenden Tag für die Montage aus.
- Unsere Monteure sind keine Anfänger, sondern geschulte Fachleute.
- Wir arbeiten mit Samthandschuhen.
- Wir verlassen Ihr Zuhause so, wie wir es vorgefunden haben.



4
DIE
IDEE
wurde
wahr!



EINE KÜCHE WIRD LEBENDIG.

Lassen Sie sich mindestens eine Woche Zeit um Ihre Küche voll auf sich wirken zu lassen. Räumen Sie sie ein. Und räumen Sie ruhig um. Das ist völlig normal. Kochen Sie Probe. Fühlen Sie Ihre neue Küche. Geben Sie ihr Zeit. Lernen Sie sie kennen. Achten Sie auf Ihre Arbeitswege und Ihre Eigenheiten.

Dekorieren Sie sie gemächlich. Ein paar ausgeschnittene Seiten aus Kochbüchern vielleicht. Ein paar hübsche Souvenirs aus dem Urlaub. Ein kleiner Kräutergarten hier, ein paar schöne Flaschen Olivenöl dort. Plötzlich wird Ihre neue Küche lebendig. Das ist der Punkt, an dem die echte Freude passiert.

**WIR VON KÜCHE AKTIV
WÜNSCHEN IHNEN
VIEL SPASS DABEI!**

Küche Aktiv **PROFI-TIPP:**

Wenn Sie sich in Ihrer neuen Küche rundherum zu Hause fühlen, dann ist der perfekte Zeitpunkt für eine Einweihungsparty.

5

**IHRE
KÜCHE**
*ist
aktiv!*



BEGINN EINER WUNDER- BAREN FREUNDSCHAFT.

Tage, Wochen und Monate sind ver-
gangen. Sie haben sich in Ihrer neuen
Küche eingelebt. Sie haben für sich ge-
kocht. Für Freunde. Für Familie. Sie le-
ben in Ihrer Küche. Sie lernen neue Ge-
richte kennen. Lernen kennen, was Ihre
Küche alles kann. Und vielleicht kommt
der Tag, an dem Sie Neues ausprobieren
wollen. Zum Beispiel mehr mit Dampf
zu kochen. Oder Sie interessieren sich
für neue Herd-Innovationen. Oder Voll-
flächen-Induktion.

Ihr Küche Aktiv Partner steht Ihnen
auch nach dem Küchenkauf jederzeit
zur Seite, wenn Sie Ihre Küche einmal
„modernisieren“ wollen. Von der Ent-
sorgung Ihrer alten Geräte bis hin zur
1-Jahres-Inspektion Ihrer neuen Küche:
Küche Aktiv ist für Sie da! Und auch so
einfach zu erreichen – den kostenlosen
Parkplätzen, die wir jedem Kunden zur
Verfügung stellen, sei Dank. Wir wün-
schen viel Spaß mit Ihrer neuen Küche
und freuen uns auf Ihren nächsten Be-
such bei uns!



Küchenkombination KA 52.180 und KA 57.160**

in Muschelweiß matt und Indischrot Lack Samtmatt, Zeile ca. 300 cm + Hochschrank ca. 180 cm. Ausgestattet mit **Siemens Elektrogeräten**: Backofen HB510ABR1 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramikkochfeld ET645HE17, Schräghaube LC87KHM60 (EEK* B, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank KI24RNFF1 (EEK* F, in einer Skala von A bis G). **Lieferpreis 6.445,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse

** Exklusiv für den Europa Möbel-Verbund



Küchenkombination KA 31.100 und KA 32.130

in Seidengrau und Beton Terragrau Nachbildung, 335 cm x 215 cm. Ausgestattet mit **Junker Elektrogeräten**: Herd JH1100050 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramikkochfeld JE26DH12, Kühlschrank JC20GBF0 (EEK* F, in einer Skala von A bis G), **Elica** Dunstabzugshaube WISE90BK (EEK* B, in einer Skala von A+++ bis D). **Lieferpreis 3.498,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse



Küchenkombination KA 33.140 und KA 33.150

in Alpinweiß und Aqua Supermatt, 365 cm x 215 cm. Ausgestatten mit **Junker Elektrogeräten**: Backofen JF 2306050 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramikkochfeld JR 36DT52, Kühlschrank JC 20GB F0 (EEK* F, in einer Skala von A bis G), **Airforce** Dunstabzugshaube F 162D2-80BK (EEK* C, in einer Skala von A+++ bis D). **Lieferpreis 4245,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse



Küchenkombination KA 43.210

in Platingrau, Zeile ca. 360 cm + Insel ca. 305 cm. Ausgestattet mit **AEG Elektrogeräten**: Backofen BEB230010M (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank SCB418F3LS (EEK* F, in einer Skala von A bis G), **Elica** Muldenlüfter PRF0138475 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D). **Lieferpreis 8.498,-** ohne Dekoration.

*EEK = Energieeffizienzklasse



UNSER *Küche Aktiv* 12 PUNKTE SERVICE

Bei Küche Aktiv wird Ihr Küchentraum von A bis Z wahr gemacht. Unser 12 Punkte Service garantiert dafür. Mit der Erfahrung von über 100.000 geplanten Küchen können Sie mit Sicherheit sagen: „Hier bin ich richtig!“
Von der Beratung, Planung bis zur Montage. Und vielem mehr.



1. BERATUNGS-GESPRÄCH

Lieber das volle Programm statt null Ahnung! Profitieren Sie von erstklassiger Beratungskompetenz. Sie treffen auf Fachpersonal, das sich für individuelle, kompetente Beratung Zeit nimmt und gemeinsam mit Ihnen die optimale Lösung findet. Gerne kommen wir auch direkt zu Ihnen nach Hause.

2. MODERNE CAD-PLANUNG

Wissen, was man bekommt – denn Überraschungen gehen schnell ins Geld! Mit perfekter Planung zu Ihrer Traumküche: Sie erleben detailliert, wie Ihre Küche Schritt für Schritt entsteht und wie sie später aussehen wird – mit einer topmodernen, millimetergenauen Küchenplanung per CAD.

3. AUSMESSEN VOR ORT

Wackelpudding mag doch jeder, Wackelküchen weniger! Bei uns finden Sie professionellen Service und echte Maßarbeit. Damit alles präzise passt: Unsere erfahrenen Mitarbeiter kommen gerne zu Ihnen nach Hause und nehmen verbindliches Aufmaß vor Ort.

4. LIEFER-VEREINBARUNG

Wenn der Servicemann zweimal klingelt: Traumküche gefunden, Planung abgeschlossen? Wir liefern alles schnell, bequem und zuverlässig direkt nach Hause! Sie stimmen einfach mit uns Ihren Wunschtermin ab und erhalten Ihre neue Küche pünktlich geliefert.

5. FACH-MONTAGE

Küchenmontage ist nicht Ihr Lieblingshobby? Kein Problem, wir haben die richtigen Profis dafür! Gerne übernehmen wir den kompletten, fachgerechten Aufbau Ihrer Küche – 100% zuverlässig und präzise.

6. FERTIG-INSTALLATION

Fast Food mal anders: Damit Sie sofort loskochen können, übernimmt unser Fachpersonal auf Wunsch auch die komplette Installation an vorhandene Elektro- und Wasseranschlüsse.



7. VERPACKUNGSMATERIAL

Verpackungs-Chaos haben Sie nur nach der Beschercung: Nach erledigter Arbeit hinterlassen wir Ihre neue Küche in sauberem, ordentlichen Zustand. Sämtliche Schutz-Verpackungen nehmen wir wieder mit und entsorgen sie für Sie umweltgerecht.

8. ALT-KÜCHEN-LÖSUNG

Es kann nur eine geben – weg mit der Alten! Wir demontieren auf Wunsch Ihre alte Küche und nehmen sie gleich mit, wenn wir die neue Küche liefern. Dazu kümmern wir uns um die komplette Entsorgung – 100% umweltgerecht.

9. GEBURTSTAGS-CHECK

Happy Birthday mit unserem Küchen-Check: Wenn Ihre neue Küche den ersten Geburtstag feiert, führen wir auf Wunsch eine gründliche Rundum-Inspektion durch. So werden evtl. notwendige Nachjustierungen an Türen, Schüben und Auszügen sowie kleine Mängel oder Schäden ruckzuck behoben!

10. ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Ob Cash oder Raten – Sie haben gute Karten! Neben Barzahlung bieten wir Ihnen zusätzlich bequeme Finanzierungsmöglichkeiten über unsere Partnerbank beim Kauf Ihrer Küche. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne und finden die perfekte Lösung für Sie.

11. GEWÄHRLEISTUNG

Auf das perfekte Dinner gibts keine Garantie – auf die Küche schon: Beim Neukauf gewähren wir Ihnen auf Elektrogeräte 2 Jahre, auf Holzteile 5 Jahre Garantie, gemäß unseren Garantiebedingungen.

12. ANGEBOTS-VIELFALT

Bunte Vielfalt statt graue Langeweile! Ob Landhaus, topmodern oder extravagant – gestalten Sie Ihre neue Wunschküche aus einem riesigen Angebot an Farben, Formen und Materialien nach Ihrem Geschmack und individuellen Platzverhältnissen. Wir sind uns sicher: Da ist für jeden das Richtige dabei!



Alle Fotos: © EMV

Der neuen Küche *schon ganz nah ...*

Aus Vorfreude bestens vorbereitet: Ihre persönliche Checkliste für den Küchenkauf. Sie können es kaum noch erwarten, bis Ihr Küchentraum wahr wird? Die folgende Checkliste basiert auf den Erfahrungen unserer Küchenexperten. Mit dieser Checkliste sind Sie bestens gerüstet für Ihre Traumküche:

- Sammeln Sie Materialmuster und Beispielfotos von Küchen, die Ihnen gut gefallen.
- Was kochen Sie gerne? Unsere Berater wissen, welche Geräte dafür Sinn machen.
- Messen Sie im Vorfeld einfach grob ab, oder machen Sie eine Skizze. Wir kommen zwar zum exakten Aufmaß zu Ihnen nach Hause, es hilft aber im Vorfeld.
- In die Skizze auch gerne schon Anschlüsse für Strom, Wasser und eventuell Gas lokalisieren und notieren.
- Legen Sie Ihr Budget fest.
- Haben Sie einen Küchenstil, der Ihnen zusagt, z.B. Landhaus oder eher eine moderne Küche?
- Gibt es Materialien, die Sie sich in der Küche wünschen, z.B. Holz oder Granit?
- Gibt es eine Küchenform, die Sie sich wünschen, z.B. L-Form, U-Form, mit Kücheninsel etc.?
- Haben Sie jetzt schon Geräte oder Technologien vor Augen, die Sie unbedingt haben wollen, z.B. Induktionsherd, Dampfgarer, oder großer Kühlschrank mit viel Frostanteil?
- Wie viel Kochutensilien haben Sie? Wie viel Geschirr? Hier geht es um eine Circa-Angabe, um den Stauraum zu klären.
- Wer kocht bei Ihnen und wie groß sind diese „Köche“? Dies hilft, um die Arbeitsplattenhöhe zu bestimmen.
- Wie ist Ihre Wohnsituation? Denken Sie an eine offene Küche, z.B. eine Wohnküche?

Sie können auch gerne selbst kreativ werden!
Planen Sie Ihre Küche und ermitteln Sie das notwendige Budget.

www.kueche-aktiv.de/budgetplaner

Küche Aktiv PROFI-TIPP:

Nicht zu vergessen: Die Rückwand. Was soll es sein, ein klassischer Fliesenspiegel oder ein moderner Spritzschutz?



Küche Aktiv

IMPRESSUM

Bei den angegebenen Preisen handelt es sich jeweils um den Preis bei Bestellung im Möbelhaus inklusive Lieferung in Euro einschließlich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer, soweit im Text nicht anders angegeben. Die angegebenen Preise sind ohne Dekoration, Bauelemente, Fliesen und Möbel, gültig für den Zeitraum 01.03.2021 bis 31.12.2021.

Abweichungen in Struktur, Farbe, Form, Abmessungen, Gewicht sowie technische Änderungen gegenüber den Abbildungen und textlichen Angaben sind möglich und bleiben vorbehalten, soweit diese in der Natur der verwendeten Materialien liegen und handelsüblich sind.

Wir sind Mitglied bei der Europa Möbel-Verbund GmbH & Co.KG, Ampertal 8, 85777 Fahrenzhausen.

Projektleitung und Projektmanagement:
Roland Brandl und Hartmut Lösch,
Europa Möbel-Verbund GmbH & Co.KG,
Ampertal 8, 85777 Fahrenzhausen.

Konzeption, Gestaltung:
Werbeagentur the LINK GmbH
www.thelink.gmbh

Weitere Infos unter www.kueche-aktiv.de

Wir unterstützen die Europa Möbel-Umweltstiftung. Durch die Stiftung werden, in Verantwortung für die Zukunft, nachhaltige Umweltschutz-Projekte finanziell gefördert.
www.umweltstiftung.europa-moebel.de

Besuchen Sie uns auch auf Facebook, Instagram und Pinterest.



DAS MAGAZIN

Küche Aktiv

ALLES FÜR DIE FREUDE AM KOCHEN

Der Wohnfuchs • I. & E. Möbel Gottwald GmbH
An der Neuweide 31 • 47495 Rheinberg • Telefon: 02843-860866

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: 10.00 - 19.00 Uhr

Samstag: 10.00 - 18.00 Uhr

Sonntag: 14.00 - 17.00 Uhr

freie Möbelschau (ohne Beratung und Verkauf, außer Ferienzeit)

www.wohnfuchs.com



GOTTWALD

Der Wohnfuchs